

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns, rendered in a dark brown color, framing the entire page.

Brunetti passe à table

Leon, Donna

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

DONNA LEON



**BRUNETTI
PASSE À TABLE**

CALMANN
LEVY
NOIR

DONNA LEON

Brunetti passe à table

Illustré par Tatjana Hauptmann

Traduit de l'anglais (États-Unis)
par William Olivier Desmond

Traduit de l'italien par Anaïs Bouteilla-Bokabza

CALMANN
LEVY
NOIR



Note au lecteur

Le repas traditionnel italien est composé de quatre plats :

- les hors-d'œuvre ;
- un « premier plat », en général des pâtes ou du riz qui sont toujours servis seuls ;
- un « second plat », en général de la viande ou du poisson accompagnés de légumes ;
- un dessert.

Brunetti passe à table

Je n'aurais jamais imaginé que j'écrirais un jour un livre de cuisine. Toutefois, après mon quatrième opus des aventures du commissaire Brunetti, les lecteurs ont commencé à commenter ce qui était, à leurs yeux, la présence insistante de la nourriture et des repas dans ces livres. La famille Brunetti, ou Brunetti seul ou en compagnie de collègues et d'amis, font des repas qui frappent beaucoup par leur caractère exceptionnel en termes de qualité, de complexité ou simplement de longueur.

Je fus tout d'abord surprise par ces réactions, parce qu'il n'y avait rien eu d'intentionnel ni d'affecté dans l'introduction de ces passages dans mes livres : ceux-ci traitent en effet, à un certain degré, de la vie de famille à Venise, et c'est ainsi que mangent les Vénitiens, tel que j'ai pu le constater depuis quarante ans. Il devint rapidement apparent que ces commentaires liés à la nourriture provenaient souvent, sinon exclusivement, de lecteurs de pays – comment dire cela sans blesser quelqu'un ? – ayant une culture culinaire différente de celle de l'Italie – oui, c'est la bonne formule. Bien que de nombreux Italiens aient lu ces ouvrages, aucun n'a jamais fait allusion à la présence de la nourriture : pour eux, comme pour moi, les repas pris par Brunetti font naturellement partie de la culture générale et ne méritent aucune attention particulière – sinon, comment les gens devraient-ils manger ?

Certes, ni tous les Vénitiens ni tous les Italiens ne mangent ainsi tout le temps. Mais je crois pouvoir dire sans me tromper que presque tous ont été élevés dans cette culture de la nourriture et qu'ils considèrent ces longs repas sensuels comme une manière normale de traiter les aliments. Et non seulement les Vénitiens voient les choses ainsi, mais nous autres également, étrangers qui vivons ici, du moins depuis assez longtemps, en sommes venus à voir le fait de se nourrir comme un élément normal de la vie quotidienne, digne d'attention mais pas tellement de commentaires¹.

Il y a une agréable et rafraîchissante désinvolture dans la manière dont les Italiens pensent le fait de s'alimenter et en parlent. Apparemment, ils ne croient pas que l'intérêt qu'ils portent à la nourriture ou leur manière de l'apprécier soient spéciaux à quelque titre que ce soit. Ce qui ne veut pas dire qu'ils ne passent pas beaucoup de temps à y penser ou en parler, mais simplement que c'est

aussi naturel pour eux que pour un Anglais de commenter la météo ou pour un Américain l'évolution de la Bourse. Bien manger n'est pas une fin en soi, quelque chose censé améliorer l'image qu'on donne de soi ou dont on tire fierté, c'est simplement ce que l'on fait deux fois par jour, d'une façon devant vous procurer le plus de plaisir physique possible.

L'une des premières choses que l'on m'a dites lorsque je suis arrivée en Italie, il y a quarante ans, et alors que je ne parlais pas un mot d'italien, a été : « *Mangia, mangia, ti fa bene.* » Mange, mange, ça te fera du bien. Au premier abord, cela paraît correspondre aux idées reçues qu'on se fait des Italiennes, une *mamma* à la forte poitrine parlant à ses enfants, ou une grand-mère, dans une pub écœurante à la télévision, présidant une rassurante et protectrice réunion de famille autour d'un plat de pappardelles. Mais, comme je n'allais pas tarder à l'apprendre puis à le vérifier régulièrement pendant des décennies, il ne s'agit de rien de plus que la reconnaissance d'une vérité élémentaire : manger est bon pour soi, et bien manger vaut mieux pour soi que mal manger. Qui plus est, la personne qui se charge de vous nourrir le fait souvent en étant animée du désir de vous garder en bonne santé ou de vous rendre celle-ci. En un mot, c'est une manifestation d'amour, la plus simple, ou si vous préférez, la plus primitive, dont elle est capable.

Au cours de ces dizaines d'années où j'ai vécu à Venise, la personne qui a rendu cet amour le plus manifeste a été ma meilleure, plus ancienne et plus chère amie ici, Roberta Pianaro, surnommée Biba par tous ceux qui l'aiment. Elle et son mari ont été les premiers à me faire découvrir le monde de la nourriture comme une culture, et le fait de préparer un repas comme un acte d'amour. J'ai mangé à leur table, dans leur cuisine, pendant plus de trente ans ; et pendant tout ce temps, non seulement ils ont éduqué mon palais au goût des aliments, mais aussi mon esprit.

Je serais bien incapable d'écrire un livre de cuisine. En revanche, je sais comment parler de mes expériences dans les domaines de la nourriture, de la cuisine et de ceux qui la font, en les considérant constamment du point de vue d'une personne née dans une de ces cultures que j'ai toujours du mal à décrire poliment : disons, dans une culture ayant une attitude différente vis-à-vis de l'alimentation. Après tout, avec deux grands-mères irlandaises, un grand-père espagnol et l'autre allemand, il serait ridicule de ma part de me targuer d'être l'héritière légitime d'une grande tradition culinaire.

La nourriture est omniprésente dans la vie italienne : les gens en parlent sans cesse, consacrent beaucoup de temps à faire leurs courses et à la préparation des repas, et passent de longs et joyeux moments à

la consommer. On doit être très attentif lorsqu'ils en parlent, lorsqu'ils cuisinent et lorsqu'ils mangent, si l'on veut comprendre à quel point la nourriture est pour eux un élément fondamental d'une vie heureuse, à quel point elle est vitale dans leur culture.

Je considère comme un grand privilège d'avoir été adoptée sinon par l'Italie elle-même, en tout cas par au moins une famille vénitienne. Roberta et Franco, avec le temps, m'ont permis de faire partie de leur vie, non seulement en tant qu'invitée à leur table, mais comme un membre de leur famille, bien qu'arrivée tardivement.

Quand mes éditeurs m'ont proposé d'écrire un livre de cuisine sous l'égide de Brunetti, mon premier réflexe a été typiquement italien : je me suis tournée vers ma famille pour avoir un coup de main. Tout ce que j'ai pu apprendre sur la nourriture et l'art de la préparer, je le tiens de Biba, que j'ai regardée pendant des années s'affairant derrière les fourneaux, ou être assise à sa table épluchant des légumes, et à lui demander pourquoi elle faisait telle chose d'une certaine manière ou dans tel ordre particulier. Bien que Biba ait pris certaines de ses recettes dans des livres de cuisine, l'essentiel de son savoir-faire vient de deux choses : avoir été élevée dans une famille qui aimait cuisiner et manger, et jouir de l'équivalent d'une oreille absolue pour la cuisine. Souvent, quand je lui demandais pourquoi ajouter telle épice à tel plat particulier, le mieux qu'elle pouvait faire en guise d'explication était : « Parce que c'est mieux. »

Je n'aurais pu ni voulu entreprendre ce projet sans son aide. À chaque fois que nous sortions de la cuisine, que ce soit pour goûter ce que nous venions de préparer ou pour le partager avec des amis et des personnes que nous aimions, je prenais conscience de cette vérité fondamentale qui anime l'esprit de la cuisine italienne : « *Mangia, mangia, ti fa bene.* »



1 Bien entendu, il s'agit ici de commentaires de type sociologique sur le comportement alimentaire, et non de commentaires sur les plats ou leur préparation, comme on le verra plus loin. (*N.d. T.*)

Strada nuova

L'un des sujets de lamentation les plus constants des Vénitiens – comme partout ailleurs, je suppose – est le refus de reconnaître que le présent est aussi bien que le passé. À Venise, cette dégradation est évidente à de nombreux titres : trop de touristes, trop peu de Vénitiens, des loyers inabordables, des politiciens sans idées. Cette évolution est la conséquence de changements plus profonds dans les objectifs et la fonction de la ville. Il y a encore quelques décennies, Venise, comme la plupart des villes partout dans le monde, procurait de quoi vivre à ses citoyens et comptait parfois jusqu'à 150 000 habitants. Aujourd'hui, son premier objectif est d'être au service des touristes – 20 millions l'an dernier –, ce qui rend de plus en plus précaire l'avenir des 50 000 Vénitiens restants.

Rien de tel, si l'on veut ressentir cela au creux de l'estomac, que de parcourir la Strada Nuova, artère commerçante au centre du *sestiere* (quartier) de Cannaregio, restée longtemps l'incarnation emblématique de la classe moyenne : les boutiques qu'on y voit aujourd'hui disent mieux que tout en quoi ce changement d'objectif a affecté la structure même de la ville. J'ai commencé à me fournir en denrées alimentaires dans ces boutiques il y a quarante ans, la première fois où je suis venue à Venise tout d'abord en touriste, puis, avec les années, comme invitée dans la famille de mon amie Roberta, restée jusqu'à aujourd'hui ma meilleure amie, et enfin dans la famille qu'elle avait fondée avec son mari, Franco. Venue habiter Cannaregio en 1981, j'ai fait mes courses dans les magasins où mes amis faisaient les leurs. Ces magasins étaient nombreux, sur la Strada Nuova, et on y trouvait à peu près tout ce qu'on pouvait désirer en termes de produits alimentaires ; de plus, ils étaient plus proches de mon domicile que le marché du Rialto, qu'on voyait de l'autre côté du Grand Canal.

Vingt-cinq ans plus tard, la Strada Nuova a commencé à changer d'aspect et de fonction, et là où nous avions l'habitude d'acheter des *stracchini* de la meilleure qualité, des pâtes fraîches ou de nouveaux ustensiles de cuisine, on trouve des boutiques vendant de la verrerie. Ou de la verrerie. Ou encore de la verrerie. Mais laissez-moi vous prendre par la main et, telle l'une de ces femmes de la ville perpétuellement à se lamenter, vous conduire le long de la Strada Nuova et vous montrer ce que le tourisme nous a fait.

Là, à droite, juste derrière le Campo Santi Apostoli, on trouve

encore le *Bisiol*, grâce au Ciel, qui vend des poulets et de la viande depuis un demi-siècle ; sa majestueuse propriétaire trône toujours à la caisse, sur la gauche. Pas très loin de la boucherie, il y avait jadis *Plip*, le marchand de fromage, homme de haute taille que je n'ai jamais vu qu'avec un bonnet blanc sur la tête. Les gens étaient fous de ses *stracchini* et je me rappelle encore comment je les mangeais avec de la polenta, comment je raclais le papier qui les emballait avec un bout de pain pour ne pas laisser perdre le moindre petit morceau de ce produit quasi divin. On y trouvait aussi un merveilleux montasio, fabriqué par l'un de ses amis dans la montagne. Et où trouve-t-on un aussi bon montasio depuis que *Plip* a fermé ? Il a été remplacé par une agence immobilière. Mon notaire m'a appris que l'an dernier, un quart des ventes qu'il a eues à enregistrer concernaient des étrangers qui n'avaient pas l'intention de vivre en permanence à Venise.

Un peu plus loin, là où se tenait auparavant un barbier, on vend aujourd'hui des masques. Tout près de la Calle delle Vele, la *latteria* a disparu ; mais comme elle a servi à agrandir le magasin de Benevento, on y trouve au moins des vêtements, autrement dit des choses utiles aux résidents. Traversez la *calle* et vous verrez que Bellinato, le quincaillier où tout Cannaregio se fournissait et où on trouvait à peu près tout, a été remplacé par un MacDo. Le boucher voisin est parti lui aussi, mais vous pouvez acheter dans son local un collier en verroterie bas de gamme ; quant au magasin qui vendait des casseroles, il porte aujourd'hui l'enseigne de Benetton.

Voyez aussi le cas du *Campiello* Testori, où se trouvait jadis une trattoria précédée d'une vaste tonnelle de vigne. Les familles s'y rendaient par les chaudes soirées d'été, amenant leurs propres victuailles. Elles commandaient peut-être une bouteille de vin, du *grassata* pour faire plaisir à leurs enfants, et elles passaient la soirée à bavarder avec des amis, d'une table à l'autre. C'est aujourd'hui un *Irish pub*, plein de musique bruyante et retransmettant des matchs de foot sur un écran géant. La tonnelle a disparu ; les enfants aussi. De même, d'ailleurs, que l'éventaire en plein air du poissonnier installé sur la même petite place. Les ruelles partant du *campiello* vers la lagune étaient autrefois jalonnées de boutiques de produits de bouche : un *salumaio*, une pâtisserie, un boucher, deux primeurs. La plupart sont à présent condamnées par des planches clouées à la diable, sauf une qui vend des articles en maille en provenance du Moyen-Orient.

Si l'on continue vers le pont, on constate que le fleuriste a disparu pour être remplacé – après avoir connu une brève période où le local était rempli de cabines téléphoniques – par des masques ; quant à l'autre marchand de fruits et légumes, c'est un magasin de savon qui diffuse ses effluves acides dans tout le quartier.

Faites demi-tour à hauteur du pont de San Felice et revenez vers Santi Apostoli ; vous verrez que *Borini*, cave qui offrait une bonne sélection de vins et de liqueurs, vend maintenant des vêtements bas de gamme pour femmes adolescentes de tous les âges. Traversez la Calle Ca' d'Oro : terminé, *Colussi* et ses biscuits, vive les vêtements de sport.

L'autre étal de poisson, à Campo Santa Sofia, a lui aussi disparu ; de même que le bureau de poste, devenu partie intégrante du luxueux hôtel qui s'étend jusqu'au Grand Canal et fait face... à un autre hôtel, sur le *campo*.

La boutique qui proposait jadis des pâtes fraîches vend désormais de la verrerie, comme ses deux voisines. Le bar brésilien est resté, de même que le restaurant, celui-ci ayant cependant connu un bref intermède au cours duquel il a été chinois. Le fleuriste a carrément fermé boutique et le fruitier au pied du pont vend aujourd'hui des jouets en plastique bon marché. Vous voilà de retour à l'église.

Certes, il est encore possible d'acheter des produits alimentaires dans ce secteur de la Strada Nuova : personne ne meurt de faim à Venise. Mais lorsque vous sortez avec votre pain frais d'*Il Fornaio*, c'est pour être agressé par les relents de gaillon du MacDo. Heureusement, se trouve non loin le *traghetto* qui, moyennant 50 centimes, vous conduira de l'autre côté du canal jusqu'au marché du Rialto, l'une des gloires les plus constantes de la ville, un lieu où le passé reste vivant et où vous vous trouvez environné d'une mer de produits comestibles qui paraît sans fin.

Hors-d'œuvre

Antipasti



Depuis la nuit des temps, Venise s'adonne à la tradition des *cicheti*.

Les *cicheti* sont des hors-d'œuvre très gourmands proposés dans les nombreuses *osterie*¹, récemment revenus au goût du jour parce que nous en ressentions le manque.

Aujourd'hui, une multitude d'assiettes petites et grandes, remplies de mets de toutes sortes, trônent sur les comptoirs des *osterie*.

Chaque endroit a ses spécialités, aussi en fait-on généralement plusieurs pour pouvoir manger de tout.

On trouve du poulpe, des sardines marinées, des bulots, des petits crabes, des cigales de mer, des boulettes, de la rate, du museau vinaigrette, des patates au persil, des haricots blancs, de l'omelette, des artichauts, des escargots de mer, tout ce qu'offre le marché du Rialto préparé selon l'imagination du cuisinier, c'est-à-dire une infinité de plats.

Naturellement, le tout doit être arrosé d'une « ombre » de vin blanc ou rouge.

En théorie, ces délices sont censés ouvrir l'appétit avant un bon repas, mais dans les faits on sort le plus souvent des *osterie* rassasiés et un peu pompette.

À la maison, quand nous invitons quelqu'un à déjeuner ou à dîner, nous préparons toujours un hors-d'œuvre, pour mettre notre hôte à l'aise et pour aiguïser l'appétit. Ils sont habituellement très simples, comme des tartines ou des canapés, mais il peut s'agir de recettes plus sophistiquées, toujours faciles à réaliser et bonnes à manger.

Roberta Pianaro

¹ Les *osterie*, sorte de bistrots qui proposent une cuisine simple, sont un peu l'équivalent des brasseries françaises. (*N.d. T.*)

Hors-d'œuvre

Antipasti

Beignets savoureux au maïs

Fritelle gustose al mais

Boulettes de pois chiches

Palline di ceci

Tartines aux aubergines

Crostoni alle melanzane

Omelette aux courgettes au four

Frittata al forno con zucchine

Escargots de mer

Bovoletti

Hors-d'œuvre de la mer

Antipasto di mare

Crevettes, melon et roquette

Gamberetti, melone e rucola

Œufs de seiche

Latticini di sepia

Sardines marinées

Sardine in saor

Salade de calamars

Insalata di calamari

Petits chaussons aux langoustines

Fagottini agli scampi

Beignets savoureux au maïs

Fritelle gustose al maïs

Pour 4 personnes

140 g de jambon cuit

140 g de poivron rouge

140 g de maïs en boîte

2 œufs

4 cuil. à soupe de lait

120 g de farine

1 pincée de paprika fort

2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Huile de tournesol pour la friture, en grande quantité

1 pincée de sel

Coupez le poivron dans sa longueur, lavez-le, séchez-le et détaillez-le en petits dés. Hachez le jambon. Rincez le maïs à l'eau tiède, égouttez-le, mêlez le tout et réservez.

Dans une terrine, battez les œufs avec le lait, le sel et le paprika, puis ajoutez la farine et l'huile d'olive. Remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux. Ensuite, ajoutez le mélange poivron, jambon, maïs et mélangez à nouveau.

Faites chauffer l'huile de tournesol dans une casserole pas trop grande à bord haut ou dans une friteuse et versez-y des cuillerées de pâte, deux ou trois à la fois.

Les beignets cuisent très vite. Quand ils sont prêts, disposez-les sur du papier absorbant et servez immédiatement.

Boulettes de pois chiches

Palline di ceci

Pour 4 personnes

250 g de pois chiches en boîte

1 bouquet de persil

1 gousse d'ail écrasée, sans le germe

1 œuf

4 cuil. de chapelure

1 cuil. à soupe de levure en poudre

1 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Huile de tournesol pour la friture, en grande quantité

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Lavez les pois chiches dans de l'eau chaude et égouttez-les. Mixez-les avec le persil.

Versez la pâte obtenue dans une terrine et ajoutez les autres ingrédients : l'œuf, le sel, le poivre, l'ail, la chapelure, la levure et l'huile d'olive. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et compacte.

Avec la pointe des doigts un peu humide, formez des petites boules de la taille d'une noix.

Utilisez une friteuse ou dans une casserole à bord haut mettez l'huile de tournesol à chauffer. Quand elle est à bonne température, plongez-y les boulettes, quelques-unes à la fois, faites-les blondir en les tournant puis disposez-les sur du papier absorbant. Servez chaud.

Tartines aux aubergines
Crostoni alle melanzane

Pour 4 personnes

8 tranches d'aubergines grillées
400 g de tomates pelées égouttées
130 g de mozzarella
8 tranches de pain de mie sans la croûte
1 pincée d'origan
Huile d'olive extra-vierge
1 pincée de sel

Sur chaque tranche de pain, placez une tranche d'aubergine, un morceau de tomate, un de mozzarella, du sel, de l'origan et un filet d'huile.

Disposez les tartines dans une lèchefrite recouverte d'aluminium, enfournez.

Elles sont prêtes quand le pain a grillé, il faut donc régler le four en fonction.



Omelette aux courgettes au four
Frittata al forno con zucchine

Pour 4 personnes

800 g de courgettes

8 œufs moyens

10 g de beurre

100 g d'emmental coupé en dés

50 g d'échalotes

1 pincée de persil haché

8 cuil. d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Lavez les courgettes, coupez leurs extrémités. Détaillez-les en tranches pas trop fines. Hachez l'échalote. Placez le tout dans une casserole antiadhésive avec une pincée de sel, 7 cuillerées d'huile et 2 cuillerées d'eau.

Faites chauffer en mélangeant souvent et en ajoutant le persil juste avant la fin de la cuisson. Il faut environ 20 min pour que toute l'eau s'évapore et qu'on ne voie plus que l'huile au fond de la casserole.

Cassez les œufs dans un bol, ajoutez une pincée de sel, une pincée de poivre, 1 cuillerée d'huile et battez avec une fourchette, mais pas trop.

Beurrez un plat en Pyrex. Disposez-y les courgettes, recouvrez-les des dés de fromage puis versez par-dessus les œufs battus.

Mettez à four chaud pendant environ 20 min. L'omelette est prête quand elle est gonflée, y compris au centre. Servez-la immédiatement car elle dégonfle rapidement.

Pour 4 personnes

800 g d'escargots de mer (du port de Venise)

1 gousse d'ail écrasée, sans le germe

1 poignée de persil haché

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Lavez les escargots, placez-les dans une casserole assez grande avec beaucoup d'eau froide. Faites chauffer à feu très doux, et au moment où les escargots sortent tout doucement de leur coquille, augmentez la flamme au maximum. Quand l'eau bout, ajoutez une poignée de sel fin et attendez la reprise de l'ébullition avant d'égoutter.

Quand ils ont tiédi, versez-les dans une terrine et assaisonnez-les avec une pincée de sel, une de poivre, l'huile, l'ail et le persil, puis mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire avant de servir.

Antipasto di mare

Pour 4 personnes

4 poulpes d'environ 100 g chacun
8 cigales de mer
16 crevettes bouquet
4 coquilles Saint-Jacques (fraîches ou surgelées)
1 bouquet de persil haché
Citron (facultatif)
1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux
3 cuil. à soupe de vin blanc sec
5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Sel
Poivre

Retirez aux poulpes le sac contenant leurs entrailles, le bec et les yeux. Lavez-les bien puis plongez-les, la tête en bas, dans une casserole d'eau bouillante salée, lentement pour que les tentacules s'enroulent.

Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 20 min. Ôtez la casserole du feu, versez un peu d'eau froide et laissez reposer 15 min avant de les égoutter et de les couper en quatre dans le sens de la longueur.

Lavez les cigales de mer et les crevettes, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée. Quand l'eau se remet à bouillir, éteignez le feu, égouttez et laissez tiédir le tout. Coupez les cigales de mer avec des ciseaux de cuisine, le long de la coquille, y compris la queue. Retirez ensuite la coquille avec délicatesse pour ne pas la casser. La tête doit rester intacte et accrochée au corps. Épluchez de même les crevettes en enlevant leur intestin (fil noir).

Ouvrez les coquilles Saint-Jacques avec un couteau aiguisé, enlevez la noix et le corail, éliminez les filaments sombres, lavez soigneusement le tout, y compris les 4 coquilles. Essayez avec du papier absorbant.

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir 5 cuillerées d'huile, l'ail

et une pincée de sel. Retirez du feu et enlevez l'ail. Ajoutez les Saint-Jacques avec une pincée de persil, le vin, un tour de moulin à poivre, retournez-les et couvrez. Laissez-les 4 à 5 min sur le feu puis, pour éviter les éclaboussures, attrapez-les avec une pince et disposez-les dans leur coquille en les mouillant avec la sauce restée dans la poêle.

Assaisonnez les poulpes, les cigales de mer et les crevettes avec de l'huile, du sel, du poivre et du persil. Répartissez le tout dans de grandes assiettes et servez tiède.

Si vous le souhaitez, vous pouvez accompagner ce hors-d'œuvre de poivrons frais jaunes et rouges hachés avec un oignon blanc et assaisonnés d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de sel.



**Sans consulter le menu,
commandez un *antipasto di mare***

“Quand Brunetti arriva au restaurant, Padovani l’attendait déjà au bar, à côté d’une coupe remplie de bigorneaux, d’encornets et de crevettes. Ils se serrèrent rapidement la main avant d’être conduits à leur table par la signora Antonia, la serveuse junonesque qui régnait ici. Une fois assis, ils retardèrent le moment d’aborder la question du meurtre et des commérages pour établir le menu avec la signora Antonia. Il en existait bien un exemplaire écrit, mais les habitués le consultaient rarement ; la plupart ne l’avaient même jamais ouvert. Plats du jour et spécialités étaient gravés dans la tête d’Antonia. Elle débita rapidement sa liste – pure formalité, comme le savait Brunetti – et décida dans la foulée que les deux hommes allaient manger un *antipasto di mare*, un risotto aux crevettes et *branzino* grillé – arrivé ce matin même tout droit du marché aux poissons. Padovani demanda s’il était possible, si du moins la signora le conseillait, d’avoir aussi une salade verte. Antonia accorda à cette requête toute l’attention qu’elle méritait, approuva et ajouta qu’ils ne pouvaient que boire une bouteille de blanc de la maison avec cela, bouteille qu’elle alla chercher sur-le-champ. ”

Crevettes, melon et roquette
Gamberetti melone e rucola

Pour 4 personnes

600 g de crevettes

800 g de melon

60 g de roquette

60 g de cerneaux de noix

Le jus de 1 citron

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

1 tour de moulin à poivre

Plongez les crevettes, préalablement lavées, dans une casserole d'eau bouillante salée. Au bout de 2 min, égouttez-les et séchez-les.

Placez-les dans une terrine.

Épluchez le melon, ôtez les pépins, coupez-le en tranches puis en cubes, mélangez-le aux crevettes avec le sel, le poivre, le citron, les noix et en dernier la roquette.

Mélangez bien et servez frais.

Excellent hors-d'œuvre d'été.

Œufs de seiche
Latticini di sepia

Pour 4 personnes

500 g d'œufs de seiche

1 branche de céleri

1 petite carotte

1/2 oignon

1 pincée de persil haché

1 feuille de laurier

Huile d'olive extra-vierge

Gros sel

Poivre

Plongez les légumes émincés dans une casserole d'eau avec un peu de sel et la feuille de laurier. Portez à ébullition. Au bout de 45 min, plongez les œufs de seiche bien nettoyés. Laissez encore 5 min sur le feu. Égouttez en éliminant les légumes.

Quand les œufs de seiche ont tiédi, coupez-les en enlevant leur éventuelle pellicule élastique puis assaisonnez avec un filet d'huile, du sel si nécessaire, du poivre et le persil. Mélangez avec soin et servez.

Une spécialité vénitienne : les crevettes

« Les bandes de plastique s'écartèrent et un jeune homme en veston et pantalon noirs entra à reculons dans la salle. Quand il se retourna, Brunetti vit qu'il tenait une assiette de ce qui était une entrée de poisson dans chaque main. Le garçon salua les deux nouveaux venus et alla déposer les assiettes devant le couple d'une soixantaine d'années qui s'était installé dans le coin opposé.

Puis il vint à leur table. Brunetti comme Vianello se doutaient bien que ce n'était pas le genre d'établissement où l'on vous proposait un menu, en tout cas pas aussi tôt dans la saison, si bien que le commissaire sourit au jeune homme et lui dit, en prenant bien soin de s'exprimer en vénitien :

« Tout le monde nous a dit qu'on mangeait très bien ici.

– J'espère bien », répondit le garçon. Il souriait et n'avait nullement l'air de trouver incongrue la présence d'un policier en uniforme.

« Qu'est-ce que vous nous recommandez, aujourd'hui ? demanda Brunetti.

– L'*antipasto di mare*. Mais sinon, nous avons des supions ou des sardines, si vous préférez.

– Il n'y a pas autre chose ? s'enquit à son tour Vianello.

– On a encore trouvé des asperges au marché, ce matin, et je peux vous proposer une salade d'asperges aux crevettes. »

Ce plat eut l'assentiment de Brunetti ; Vianello dit qu'il se passerait de hors-d'œuvre, et le garçon passa aux entrées.

« Spaghettis *alle vongole*, spaghettis *alle cozze*, et spaghettis *all'Amatriciana*, récita-t-il.

– C'est tout ? » ne put s'empêcher de remarquer Vianello.

Le jeune homme agita une main.

« Nous attendons cinquante personnes pour un anniversaire de mariage, ce soir, si bien que nous ne sommes pas très riches pour le repas de midi. »

Brunetti commanda des spaghettis *alle vongole* et Vianello les spaghettis *all'Amatriciana*.

Le choix, pour le plat principal, se limitait à de la dinde rôtie ou à un assortiment de poissons frits. Vianello choisit le premier, Brunetti le second, et ils commandèrent un demi-litre de vin blanc et de l'eau minérale. Sur quoi le garçon leur apporta un panier de *bussolai*, ces pains ovales et épais qu'affectionnait particulièrement Brunetti.

Une fois le serveur parti, il en prit un, le rompit en deux et en prit une petite bouchée. Il fut étonné de le trouver aussi craquant et non pas amolli par l'humidité du bord de mer. Puis le garçon leur apporta le vin et l'eau et alla, d'un pas vif, enlever les assiettes de la table du couple âgé.

« Nous venons à Pellestrina et tu ne manges pas de poisson », dit Brunetti, davantage sur le ton de la constatation que de l'interrogation, même si c'était bien une question qu'il posait.

Vianello fit le service du vin, prit son verre et en avala une gorgée.

« Excellent, dit-il. Il me rappelle celui que mon oncle ramenait en bateau d'Istrie.

– Et le poisson ? voulut savoir Brunetti, entêté.

– Je n'en mange plus. Sauf si je sais qu'il vient de l'Atlantique. »

[...]

Ils restèrent un long moment sans parler et le serveur revint avec le hors-d'œuvre de Brunetti, un petit monticule de minuscules crevettes roses sur un lit d'asperges crues fendues. À la première bouchée, Brunetti constata qu'elles avaient été parfumées au vinaigre balsamique. La combinaison du doux-amer et du doux-salé était merveilleuse. Sans s'occuper davantage de Vianello, il prit tout son temps pour déguster sa salade, sans que s'atténue son ravissement devant le contraste des parfums et des substances.

Puis il posa la fourchette contre son assiette et prit une gorgée de vin. « Aurais-tu peur de me couper l'appétit en me décrivant les horreurs dues à la pollution qui m'attendent dans ces crevettes ? demanda-t-il avec un sourire.

– Les palourdes sont encore pires », l'assura Vianello, souriant à son tour, mais sans donner davantage d'explications.

Avant que Brunetti ait pu lui demander la liste de tous les poisons mortels sournoisement contenus dans les crevettes et les palourdes, le garçon avait pris son assiette vide pour revenir aussitôt avec les deux assiettes de pâtes.

Le reste du repas se passa dans le même esprit aimable ; ils parlèrent des gens qu'ils avaient connus et qui avaient pêché dans les eaux de Pellestrina, ainsi que d'un footballeur célèbre originaire de

Chioggia que ni l'un ni l'autre n'avaient vu jouer. Quand arriva le plat principal, Vianello ne put s'empêcher de lancer un regard soupçonneux à l'assiette de son supérieur, bien qu'ayant manqué l'occasion de développer les raisons de son aversion pour les palourdes et les crevettes. Brunetti, de son côté, donna une preuve silencieuse de la haute estime dans laquelle il tenait le sergent en se gardant bien de lui rapporter le contenu d'un article qu'il avait lu un mois auparavant sur les méthodes en usage dans l'élevage commercial des dindes, et sur les maladies transmissibles auxquelles ces volatiles sont sujets. ”

Sardine in saor

Pour 4 personnes

- 500 g de sardines
- 500 g d'oignons blancs
- 10 cl d'huile d'olive extra-vierge
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 2 cuil. à café de sel
- 40 g de raisins Sultanine
- 20 g de pignons
- 50 g de farine de type 00
- 1/2 litre d'huile de tournesol

Retirez la tête et les écailles des sardines, éventrez-les, lavez-les avec soin puis mettez-les à sécher entre des feuilles de papier cuisson.

Épluchez les oignons, lavez-les, détaillez-les en tranches fines puis placez-les dans une grande poêle antiadhésive avec l'huile d'olive, le sel et un peu d'eau. Faites chauffer à feu vif pendant 5 min en mélangeant, puis versez le vinaigre et laissez 5 min supplémentaires. Ensuite, ajoutez les raisins lavés et les pignons. Mélangez. Attendez 2 min, puis coupez le feu et laissez refroidir. Comme vous l'aurez compris, les oignons doivent être *al dente*.

Dans une casserole adaptée à la friture, versez l'huile de tournesol et portez à ébullition. Plongez-y les sardines que vous aurez préalablement farinées. Quand elles sont dorées, sortez-les avec une pince et laissez-les refroidir sur du papier absorbant.



Dans une terrine, alternez une couche d'oignons avec leurs

condiments, une couche de sardines, un tout petit peu de sel, une couche d'oignons, une de sardines, une d'oignons... Terminez toujours par une couche d'oignons.

Les sardines sont prêtes au bout de 24 heures et elles sont bonnes pendant 3 ou 4 jours si conservées d'abord dans un lieu frais, puis au réfrigérateur.

Salade de calamars

Insalata di calamari

Pour 4 personnes

800 g de calamars pas trop petits

500 g de pommes de terre

50 g d'olives vertes dénoyautées

1 bouquet de persil haché

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Nettoyez soigneusement les calamars, frottez-les, lavez-les puis coupez-les en anneaux pas trop fins. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant au moins 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis égouttez-les.

Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante, épluchez-les et coupez-les en gros morceaux.

Coupez les olives en rondelles. Placez tous les ingrédients dans une terrine et assaisonnez avec l'huile, le sel, le poivre et le persil.

Mélangez délicatement et servez tiède.



Fagottini agli scampi

Pour 4 personnes

250 g de langoustines

230 g de pâte feuilletée (ou 1 pâte feuilletée surgelée déjà étalée)

10 olives vertes dénoyautées

1 œuf dur

1 cuil. à café de concentré de tomates

1 cuil. à café de paprika fort

Farine pour le plan de travail

1 cuil. à café d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Épluchez les langoustines, ôtez leur fil noir, lavez-les, séchez-les puis coupez-les en petits morceaux.

Mettez-les dans un saladier, ajoutez les olives et l'œuf coupés en petits morceaux, le concentré de tomates, l'huile, le paprika et le sel, puis mélangez.

Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez une dizaine de carrés grands comme la paume de la main.

Au centre de chaque carré, placez un petit tas de la préparation, rabattez les coins et formez des petits chaussons. Au besoin, aidez-vous de quelques gouttes d'eau.

Posez les chaussons sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson. Piquez-les avec un cure-dent afin que la cuisson soit parfaite.

Enfournez pour 18 min à 270 °C (th. 9). Laissez refroidir 5 min avant de servir.

Orecchiette con amorini

Sauf à être né à moins d'une demi-heure de route de Bari, vous ne devriez jamais tenter de fabriquer des *orecchiette* à la main. Ces délicieux petits morceaux de pâte, de la taille d'une pièce de 20 centimes, sont une spécialité de la région, fabriqués avec de la farine blanche mélangée à de la farine de blé dur d'Apulie. La préparation ne comprend pas d'œufs. Le procédé manuel pour les produire consiste à mélanger les deux farines avec du sel et à y ajouter de l'eau, goutte à goutte, jusqu'à obtention d'une pâte malléable, ni trop humide ni trop sèche.

Une fois j'ai demandé à mon amie Margharita, qui est originaire de Bari, de me montrer comment il fallait s'y prendre. Nous avons passé une heure dans sa cuisine. Quelque chose me dit que Margharita pourrait fabriquer des *orecchiette* en dormant ou les yeux bandés ; car il était difficile de la faire ralentir et expliquer les différentes étapes du processus. On aurait dit que Margharita trouvait cela aussi facile à faire que de lacer ses chaussures.

Avant de nous mettre au travail, elle avait cependant tenté de m'expliquer, autour d'un café et de biscuits faits maison, comment on devait procéder. Une fois les tasses à café dans l'évier, elle a versé les deux types de farine dans un bol, évaluant les quantités à l'œil, puis elle y a ajouté du sel et s'est mise à touiller le tout avec les mains. Avec le résultat, elle a formé un petit tas sur la table de la cuisine, écrasé puis creusé le sommet pour en faire un petit volcan et y a versé de l'eau à l'aide d'une cuillère, tandis que d'un mouvement tournant de son autre main, elle facilitait l'absorption du liquide. Puis elle a commencé à pétrir le tout.

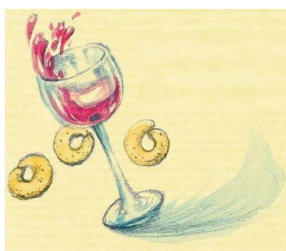
Au bout d'à peine dix minutes, elle s'arrêta et déclara que la pâte était prête. Quand je lui demandai comment elle le savait, elle me répondit qu'elle le sentait. Comme quiconque mis dans pareille situation, je n'eus pas le courage de lui poser la question qu'il aurait fallu, si bien que nous sommes passées ainsi à l'étape suivante, qui consiste à confectionner un rouleau de pâte, à l'emballer dans du film alimentaire puis à le mettre de côté pendant un quart d'heure.

Un deuxième café et quelques autres biscuits plus tard, les tasses de nouveau dans l'évier, Margharita a ouvert le paquet, en a détaché l'équivalent d'une poignée puis a formé une fi ne saucisse de pâte ; après quoi elle a découpé celle-ci en petites rondelles qui m'ont paru

avoir la minceur du carton. Je lui ai demandé d'essayer et j'ai obtenu aussi des rondelles – certaines épaisses, d'autres fines – que Margharita a mis de côté sur la table, sans commentaires.

Retournant à ses propres rondelles, elle en a pris une première qu'elle a placée dans la paume de sa main gauche, puis, d'un mouvement tournant du pouce de la main droite, l'a transformée en une minuscule *orecchiette*, plus épaisse sur le bord qu'au centre, l'air de n'attendre qu'une chose, la sauce tomate qui viendrait remplir sa minuscule et parfaite coupelle centrale.

J'ai saisi à mon tour une rondelle toute molle de pâte, l'ai disposée dans ma main gauche, puis l'ai écrasée avec mon pouce droit – le même geste que j'aurais fait si la police avait pris mes empreintes digitales. Le résultat est resté collé et aplati dans ma paume, magmatique. J'ai détaché le résidu informe et fait une nouvelle tentative pour finalement obtenir exactement la même chose, un grossier morceau de pâte soudé à ma main.



Pendant ce temps, le reste de la petite saucisse de pâte de Margharita avait été changé en une rangée parfaite d'*orecchiette*, bien alignées sur un torchon, et déjà elle roulait un autre tronçon de pâte.

Posant alors sa main enfarinée sur la mienne, elle m'a dit : « Tu sais, Barilla en fait d'excellentes. » Raison pour laquelle je passe le tuyau à tous ceux qui veulent faire des *orecchiette* : Barilla en fait d'excellentes.

Premiers plats

Primi piatti



Des pâtes et des risottos qui mettent de bonne humeur.

Des soupes qui réchauffent le cœur.

La cuisine vénitienne est très riche en premiers plats, autrefois basiques, aujourd'hui plus élaborés et bigarrés.

Les premiers plats sont l'occasion de profiter de la famille et des amis. En effet, personne ne peut refuser une invitation à manger une assiette de spaghettis à l'ail, à l'huile et au piment.

Ils apportent aussi du réconfort aux solitaires, qui peuvent rapidement préparer un plat chaud et nourrissant.

En outre, l'imagination est la reine de ces plats, que l'on peut combiner avec une multitude d'ingrédients : légumes, herbes, viandes, poissons, fruits de mer, fromage, fleurs, fruits.

Une nourriture simple, nourrissante et à la portée de tous.

Elle constitue selon les cas un plat unique économique, à condition d'augmenter les quantités, ou un mets raffiné.

Roberta Pianaro

Premiers plats

Primi piatti

Orecchiettes aux brocolis

Orecchiette con amorini

Orecchiettes aux brocolis et aux anchois

Orecchiette con amorini e acciughe

Orecchiettes aux asperges

Orecchiette agli aspergi

Ruotes aux aubergines et à la ricotta

Ruote con melanzane e ricotta

Mezze maniches aux artichauts

Mezze maniche ai carciofi

Farfalles au thon et aux poivrons

Farfalle con tonno e peperoni

Fusillis aux olives vertes

Fusilli alle olive verdi

Pennes aux haricots et au lard

Penne rigate ai fagioli e pancetta

Pennes à la tomate, au lard, aux oignons et au piment

Penne rigate con pomodoro, pancetta, cipolla, peperoncino

Tagliatelles aux cèpes

Tagliatelle con funghi porcini

Tagliatelles aux poivrons et à la tomate

Tagliatelle con peperoni e pomodoro

Spaghettis à l'amatriciana

Spaghetti all'Amatriciana

Spaghettis aux olives et à la mozzarella

Spaghetti con olive e mozzarella

Spaghettis aux moules

Spaghetti alle cozze

Spaghettis aux palourdes

Spaghetti alle vongole

Bigolis en sauce

Bigoli in salsa

Recette de base pour les crêpes

Ricetta base per le crespelle

Crêpes aux épinards et à la ricotta

Crespelle agli spinaci e ricotta

Crêpes aux asperges vertes

Crespelle agli asparagi verdi

Lasagnes aux cœurs d'artichauts et au jambon

Lasagne con cuori di carciofo e prosciutto

Lasagnes à la viande et aux petits pois

Lasagne al ragù e piselli

Raviolis aux champignons

Ravioli con funghi

Raviolis à la courge, sauce au beurre et à la sauge

Ravioli di zucca con burro e salvia

Risotto aux fleurs de courgettes et au gingembre

Risotto di fiori di zucca e zenzero

Risotto à la courge

Risotto di zucca

Risotto aux courgettes avec crevettes bouquet ou langoustines

Risotto di zucchine con gamberoni o scampi

Risotto au céleri et aux poireaux

Risotto con sedano e porro

Risotto aux petits pois

Risi e bisi

Pâtes aux haricots

Pasta e fagioli

Soupe de lentilles au lard

Zuppa di lenticchie con pancetta

Orecchiettes aux brocolis
Orecchiette con amorini

Pour 4 personnes

350 g d'orecchiettes (pâtes en forme de petites oreilles)

800 g de brocolis

30 g de pecorino très sec râpé

30 g de parmesan râpé

2 grosses gousses d'ail écrasées, sans le germe

1 pincée de piment

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Lavez les brocolis, ôtez leurs tiges et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir l'ail dans l'huile avec le piment et une pincée de sel, ajoutez les brocolis *al dente* égouttés et coupés en morceaux.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les, mélangez-les avec la préparation aux brocolis et remuez pendant 2 min.

Ajoutez les fromages et servez très chaud.

Orecchiettes aux brocolis
et aux anchois

Orecchiette con amorini e acciughe

Pour 4 personnes

350 g d'orecchiettes

800 g de brocolis

4 filets d'anchois à l'huile coupés en tout petits morceaux

30 g de pecorino très sec râpé

30 g de parmesan râpé

2 grosses gousses d'ail écrasées, sans le germe

1 pincée de piment

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Lavez les brocolis, ôtez leurs tiges et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée (vous utiliserez la même pour faire cuire les pâtes, avec la même eau).

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir dans l'huile, l'ail avec le piment et un peu de sel. Ajoutez les brocolis *al dente* égouttés et coupés en morceaux, puis les anchois.

Mélangez ensuite avec les pâtes cuites et égouttées, saupoudrez de fromage, mélangez encore et servez très chaud.



Orecchiettes aux asperges
Orecchiette agli aspiergi

Pour 4 personnes

350 g d'orecchiettes (pâtes en forme de petites oreilles)

1 kg d'asperges vertes fraîches de taille moyenne

4 œufs durs

60 g de parmesan râpé

60 g d'échalotes coupées finement

2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2 cuil. à café de sel

Poivre

Lavez les asperges, retirez la partie dure, épluchez-les un peu si nécessaire puis détaillez-les en tronçons de 2 ou 3 cm de long.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir les échalotes dans l'huile avec le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau. Ajoutez les asperges, versez 40 cl d'eau tiède, mélangez bien, couvrez et faites cuire à feu moyen pendant environ 30 min. Les asperges doivent être très tendres et rendre un peu de jus.

Écalez les œufs durs et écrasez-les à la fourchette dans un bol.

Faites cuire les pâtes, unissez-les aux asperges dans la poêle, mélangez, ajoutez une pincée de poivre et le parmesan.

Versez le tout dans un plat en Pyrex chaud et recouvrez avec les œufs durs. Servez.

Ruotes aux aubergines
et à la ricotta

Ruote con melanzane e ricotta

Pour 4 personnes

350 g de ruotes (pâtes en forme de petites roues – à défaut on peut utiliser des fusillis)

800 g d'aubergines longues

500 g de tomates juteuses épluchées et coupées en morceaux

130 g de ricotta tendre

30 g de pecorino râpé

1 petit piment

10 feuilles de basilic

2 gousses d'ail écrasées, sans le germe

Huile de tournesol pour la friture

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel + pour les aubergines

Lavez les aubergines, coupez-les en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Mettez-les à dégorger dans une passoire : saupoudrez de sel et placez un poids dessus afin qu'elles rendent leur eau.

Au bout de 2 heures, pressez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Faites-les frire dans de l'huile de tournesol bouillante jusqu'à ce qu'elles dorent bien. Couvrez et réservez.

Dans une grande poêle antiadhésive, préparez une sauce avec les tomates, l'ail, le sel, le piment, le basilic ciselé, l'huile d'olive et 5 cl d'eau. Quand elle est prête, ajoutez la ricotta et mélangez.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les, versez-les dans la poêle ainsi que les aubergines, que l'on peut au choix couper en plus petits morceaux ou laisser telles quelles, et le pecorino. Mélangez et servez.

Mezze maniches aux artichauts

Mezze maniche ai carciofi

Pour 4 personnes

Pour les pâtes

350 g de *mezze maniche* (pâtes cylindriques lisses – à défaut on peut utiliser des penne rigates)

60 g de parmesan râpé

Huile d'olive extra-vierge

Pour les artichauts

8 artichauts de taille moyenne

1/2 citron

1 gousse d'ail sans le germe

1 poignée de persil haché

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Réalisez la recette des [artichauts à la casserole](#), mais ne les laissez pas sécher complètement, gardez un peu de jus au fond de la casserole.

Tranchez-les finement dans le sens de la longueur et remettez-les dans la casserole en les émiettant avec une fourchette. Ajoutez ensuite un peu d'huile d'olive extra-vierge. Remettez sur le feu, versez les pâtes égouttées, saupoudrez de parmesan, mélangez, retirez du feu et servez.

Farfalles au thon et aux poivrons
Farfalle con tonno e peperoni

Pour 4 personnes

350 g de farfalles

150 g de miettes de thon

450 g de tomates juteuses épluchées et coupées en morceaux

650 g de poivrons jaunes très charnus

1 échalote finement coupée

1 pincée de piment

2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2 cuil. à café de sel

Lavez et séchez les poivrons, faites-les rôtir sur la flamme du gaz ou au gril dans le four. Quand ils sont brûlés, raclez la peau noire avec un couteau. Coupez-les en morceaux et réservez.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir l'échalote et les tomates dans l'huile avec le sel et le piment. Ajoutez de temps en temps un peu d'eau chaude, jusqu'à obtenir d'une sauce crémeuse. Incorporez les poivrons puis le thon, mélangez et gardez au chaud.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les, mélangez-les à la sauce et servez.

Fusillis aux olives vertes

Fusilli alle olive verdi

Pour 4 personnes

350 g de fusillis

2 branches de céleri

1 carotte

1 échalote

130 g d'olives vertes dénoyautées coupées menu

40 g de parmesan râpé

1 pincée de piment

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 ou 2 cuil. à café de sel

Coupez le céleri, la carotte et l'échalote en tout petits morceaux. Faites-les revenir à feu moyen, avec le sel et le piment, dans une grande poêle antiadhésive couverte, en ajoutant de l'eau chaude de temps en temps.

Quand c'est cuit, ajoutez les olives et laissez prendre 2 min. La sauce doit être assez dense.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les et unissez-les à la sauce. Ajoutez le fromage, mélangez et servez.



Des fusillis en terrasse

« Mais toute idée de pizza l'abandonna quand, ayant ouvert la porte, il vit Paola traverser le séjour, un énorme saladier dans les mains. Cela voulait sans aucun doute dire que l'un des enfants, brusquement pris de quelque inspiration suicidaire, avait décidé qu'il fallait déjeuner sur la terrasse. Sans même refermer derrière lui, Brunetti avança de trois pas dans le couloir et, passant la tête par l'entrée du séjour, lança à sa femme et à ses enfants qui l'attendaient dehors : « Je veux la place au soleil. » À cette époque de l'année, en effet, le soleil n'éclairait leur terrasse que pendant quelques heures, la période d'ensoleillement s'allongeant au fur et à mesure qu'avancait la saison. En ces premières journées de printemps, il ne touchait que le bout de la terrasse et seulement pendant deux heures, entre onze heures et treize heures, heure solaire. Comme manger dehors à cette époque de l'année était une folie selon Brunetti, il considérait comme son droit absolu de choisir la place au soleil.

Ayant répété son injonction, il retourna fermer la porte d'entrée. Des bruits de frottement lui parvinrent de la terrasse.

La chaise ayant le dos au soleil était au bout de la table. Il s'y dirigea, tapotant l'épaule de Chiara au passage. Elle ne portait qu'un chandail léger, et Raffi un simple tee-shirt de coton ; Paola, en revanche, avait endossé non seulement un chandail, mais une veste matelassée qui devait appartenir à Raffi. Comment se faisait-il que deux personnes à sang froid comme Paola et lui aient engendré ces deux créatures ?

Il apprécia de sentir la chaleur du soleil dans son dos. Paola servit à Chiara une solide platée de fusillis aux olives noires et à la mozzarella ; c'était un peu tôt dans la saison pour ce genre de plat, mais Brunetti trouva réjouissants les arômes qui s'en dégageaient. Chiara prit le bol contenant le basilic, déchira quelques feuilles en petits morceaux qu'elle dispersa sur ses pâtes. Paola servit Raffi et Brunetti qui imitèrent Chiara, puis elle se servit en dernier.

« Bon appétit », dit-elle une fois assise et après avoir mis un couvercle sur le plat. Brunetti commença à manger, laissant son palais s'imprégner des saveurs. Quand avaient-ils dégusté ce plat pour la dernière fois ? Vers la fin de l'été, lui semblait-il. Il avait alors ouvert une des dernières bouteilles de rosé Masi. Était-il trop tôt dans l'année

pour du rosé ? Puis il vit qu'il y avait une bouteille sur la table et reconnut la couleur et l'étiquette. ”

Pennes aux haricots et au lard

Penne rigate ai fagioli e pancetta

Pour 4 personnes

350 g de pennes rigates

200 g de lard fumé coupé en dés

250 g de haricots cocos roses (*borlotti*) en boîte

1 piment haché

Quelques brins de romarin frais ciselé

60 g de parmesan râpé

5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Rincez et égouttez les haricots. Dans un saladier, mélangez-les avec 3 cuillerées à soupe d'huile, le romarin, une pincée de sel et le piment. Réservez.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir le lard dans 2 cuillerées à soupe d'huile. Quand il est croquant, ajoutez les haricots et mélangez.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les, versez-les dans la poêle, faites chauffer 2 min, ajoutez le parmesan et servez.

Pennes à la tomate, au lard,
aux oignons et au piment

*Penne rigate con pomodoro, pancetta,
cipolla, peperoncino*

Pour 4 personnes

350 g de pennes rigates
150 g de lard doux coupé en dés
600 g de tomates mûres
100 g d'oignons coupés en rondelles
2 piments hachés
50 g de parmesan râpé
10 cl de vin blanc sec
2 branches de romarin
1 feuille de laurier
10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Sel

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir les oignons dans l'huile avec une branche de romarin, une pincée de sel, les piments et un peu d'eau. Quand ils sont translucides, ajoutez les tomates préalablement lavées, épluchées et coupées en dés. Versez-y un peu de vin de temps en temps. La sauce doit devenir crémeuse. Rectifiez le sel.

Pendant que les pâtes cuisent, faites rissoler le lard dans une petite poêle avec la deuxième branche de romarin et la feuille de laurier.

Égouttez les pâtes, versez-les dans la poêle avec la sauce, ajoutez le lard, saupoudrez de parmesan, mélangez soigneusement et servez très chaud.

**Les préférées de Brunetti ?
Les *penne rigate* !**

« *« A tavola, tutti a tavola. Mangiamo »*, lança Padovani. Brunetti referma le livre, le posa de côté et alla prendre place. « Mets-toi ici, à gauche. »

Padovani posa le plat sur la table et commença aussitôt à remplir de pâtes l'assiette de son invité. Brunetti gardait les yeux baissés ; il attendit que le journaliste se soit servi et commença à manger. Tomates, oignons, des cubes de pancetta et peut-être une touche de peperoncino sur des *penne rigate*, ses pâtes favorites.

« Excellent, dit-il, sincère. J'adore le peperoncino.

– J'en suis ravi. Je ne sais jamais si les gens ne vont pas trouver que c'est trop épicé.

– Non, c'est parfait », dit Brunetti en continuant à manger. Lorsqu'il eut fini sa première assiette, Padovani lui en servit une deuxième, et c'est là que le policier lâcha le morceau. « Il s'appelle Francesco Crespo.

– J'aurais dû m'en douter », remarqua le journaliste avec un soupir fatigué. Puis, l'air infiniment plus intéressé, il demanda : « Tu es sûr, pour le peperoncino ? Il n'y en a pas trop ? » Brunetti secoua la tête et liquida sa deuxième assiette, puis tendit les mains au-dessus pour empêcher Padovani de lui servir une troisième portion.

« Tu devrais. Je n'ai pas grand-chose d'autre, insista ce dernier.

– Non, vraiment, Damiano.

– Comme tu voudras, mais que Paola ne s'en prenne pas à moi si tu meurs de faim pendant son absence. » Il ramassa les deux assiettes, les mit dans le plat et ramena le tout dans la cuisine.

Il dut faire deux voyages avant de se rasseoir. Pour le premier, il revint avec un rôti de dinde roulé dans de la pancetta et entouré de pommes de terre, et pour le second, avec un plat de poivrons grillés plongés dans l'huile d'olive et un saladier plein de verdure.

« C'est tout ce qu'il y a », dit-il en se mettant à table. Brunetti le soupçonna de s'être excusé sérieusement ; puis il se servit et continua son repas.

Padovani remplit les verres et se servit à son tour. « D'après ce que

je sais, Crespo est originaire de Mantoue. Il est venu il y a environ quatre ans à Padoue pour étudier la pharmacie. Mais il a rapidement appris que la vie était beaucoup plus intéressante que les études et a suivi sa pente naturelle, pour finir par s'installer comme prostitué, ne tardant pas à comprendre que la meilleure façon de pratiquer ce métier consistait à se faire entretenir par un homme plus âgé. Le truc habituel : un appartement, une voiture, plein d'argent pour s'acheter des vêtements, en échange de quoi il avait seulement à être présent lorsque le type qui payait les factures avait le temps d'échapper à sa banque, au conseil municipal, ou à sa femme. Je crois qu'il n'avait que dix-huit ans, à l'époque. Et il était très, très mignon. » Padovani s'arrêta un instant, la fourchette en l'air. « En fait, il me rappelait le Bacchus du Caravage : beau, mais trop averti et frôlant la corruption. »

Padovani offrit des poivrons à Brunetti et s'en servit quelques-uns lui-même. « La dernière chose que j'ai apprise sur lui directement, c'est qu'il était avec un expert-comptable de Trévise. Mais Franco ne pouvait s'empêcher d'aller voir ailleurs, et le comptable l'a viré. Je crois même qu'il lui a flanqué une correction avant de le jeter dehors. Je ne sais pas quand il s'est mis à se travestir ; c'est le genre de chose qui ne m'a jamais intéressé. En réalité, je crois que c'est un comportement que je ne comprends même pas. Si tu veux une femme, alors prends une femme.

– C'est peut-être un moyen de se faire croire qu'on est avec une femme, proposa Brunetti, faisant appel sans vergogne à la théorie de Paola, à laquelle il commençait à trouver du bon.

– Possible. Mais c'est triste, non ? observa Padovani, qui repoussa son assiette et se cala dans son siège. D'accord, nous n'arrêtons pas de nous raconter des histoires – aimons-nous ou non cette personne, pourquoi nous l'aimons, pourquoi nous racontons tel ou tel mensonge... Mais on pourrait au moins être honnête *Un Vénitien anonyme* envers soi-même, il me semble, sur le genre des personnes avec lesquelles on a envie de coucher. Ça paraît être le minimum, non ? » Il prit le saladier, sala et poivra, répandit une généreuse rasade d'huile d'olive sur les feuilles, puis une giclée de vinaigre avant de mélanger.

Brunetti tendit son assiette sale en échange de la propre que son hôte lui tendait. Padovani poussa le saladier. « Sers-toi. Il n'y a pas de dessert. Juste des fruits.

– Je suis content que tu ne te sois pas donné cette peine, dit Brunetti, faisant rire son hôte.

– En fait, j'avais tout cela à la maison. Sauf les fruits. » Brunetti prit

très peu de salade et Padovani encore moins.

« Que sais-tu d'autre sur Crespo ? » demanda le policier. »

Tagliatelles aux cèpes

Tagliatelle con funghi porcini

Pour 4 personnes

300 g de tagliatelles

600 g de cèpes

15 g de beurre

5 cl de crème fraîche

50 de parmesan râpé

1 pincée de persil haché

1 gousse d'ail, sans le germe, émincée

Huile d'olive extra-vierge

1/2 cuil. à café de sel

Poivre

Nettoyez les champignons. Coupez-les ensuite en morceaux pas trop petits.

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir l'ail dans l'huile avec un peu de sel, en veillant à ne pas le brûler. Ajoutez les champignons et mélangez, toujours à feu vif, saupoudrez de persil au moment où cela bout. Remuez régulièrement. Les champignons sont prêts quand leur eau s'est évaporée et qu'il ne reste que de l'huile au fond de la casserole.

Ajoutez le beurre, la crème fraîche, le poivre. Rectifiez en sel et faites légèrement épaissir. Mélangez avec les tagliatelles cuites et égouttées. Saupoudrez le tout de parmesan. Servez très chaud.

**Tagliatelles aux cèpes :
à ne déguster que les bons jours...**

« Il remonta le long du quai en direction de l’église orthodoxe, franchit le pont et entra dans le bar situé de l’autre côté.

« *Buon giorno*, commissaire, le salua le barman. Vous désirez ? »

Avant de se décider à passer sa commande, Brunetti consulta sa montre. Il avait perdu toute notion du temps et il fut surpris de constater qu’il était presque midi.

« *Un’ombra* », répondit-il alors.

Quand le barman lui apporta sa consommation, il vida le petit verre de vin blanc sans prendre le temps de le siroter ni de l’apprécier. Il ne se sentit pas mieux pour autant, mais il eut assez de bon sens pour se rendre compte qu’un second verre n’améliorerait pas les choses, bien au contraire. Il laissa tomber mille lires sur le comptoir et retourna à la Questure. Il n’adressa la parole à personne, alla dans son bureau décrocher son manteau, puis repartit chez lui.

Au déjeuner, il comprit sans difficulté que Paola avait expliqué la situation aux enfants. Chiara regardait sa mère avec une perplexité manifeste, Raffi avec ce qui semblait être de l’intérêt, peut-être même de la curiosité. Personne n’aborda le sujet et le repas se déroula dans un calme relatif. En temps normal, Brunetti aurait apprécié comme il se devait les tagliatelles fraîches et les *porcini*, mais c’est à peine s’il en sentit le goût. Il ne prit pas davantage plaisir aux *spezzatini* et aux *melanzane* frites qui suivirent. Le repas terminé, Chiara partit pour sa leçon de piano et Raffi chez un camarade de classe, pour travailler ses mathématiques.

Restés seuls, la table encore couverte des reliefs du repas, Paola et Guido burent leur café, noir et très sucré pour elle, arrosé de grappa pour lui.

« Tu vas prendre un avocat ? » demanda-t-il. »

Tagliatelles aux poivrons
et à la tomate

Tagliatelle con peperoni e pomodoro

Pour 4 personnes

250 g de tagliatelles sèches

700 g de poivrons jaunes

400 g de tomates

100 g d'oignons blancs

30 g de parmesan râpé

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Lavez les poivrons, ôtez leurs queues, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, ôtez les nervures et les graines puis détaillez-les en bâtonnets.

Épluchez et lavez l'oignon, coupez-le en fines rondelles. Lavez et épluchez les tomates, coupez-les en morceaux.

Faites cuire le tout à feu moyen dans une grande poêle antiadhésive avec l'huile et une pincée de sel pendant au moins 20 à 25 min, en remuant souvent.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les, versez-les dans la poêle avec les poivrons, mélangez, ajoutez le parmesan et une bonne pincée de poivre. Servez immédiatement.



Spaghettis à l'amatriciana
Spaghetti all'Amatriciana

Pour 4 personnes

350 g de spaghettis (ou penne)

200 g de lard fumé coupé en dés ou de joue de porc salée

5 tomates juteuses épluchées et coupées en morceaux

½ oignon jaune haché

1 piment haché menu

60 g de pecorino râpé

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir l'oignon dans 5 cuillerées à soupe d'huile avec le sel, le piment et 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand le mélange devient translucide, ajoutez les tomates. Versez un peu d'eau de temps à autre pour obtenir une sauce crémeuse.

Dans une petite poêle, faites rissoler le lard avec 1 cuillerée à soupe d'huile. Il doit devenir croquant.

Faites cuire et égouttez les pâtes. Versez-les dans la sauce, ajoutez le lard avec son jus, puis le pecorino. Mélangez et servez très chaud.

Spaghettis aux olives
et à la mozzarella

Spaghetti con olive e mozzarella

Pour 4 personnes

- 350 g de spaghettis
- 700 g de tomates mûres pelées
- 1 ou 2 piments hachés menu
- 70 g d'olives noires cuites au four, dénoyautées et coupées en morceaux
- 2 gousses d'ail écrasées, sans le germe
- 10 feuilles de basilic frais ciselées
- 250 g de mozzarella coupée en dés
- 60 g de parmesan
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel

Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer à feu vif l'huile, l'ail, le piment, une pincée de sel et les tomates coupées en morceaux. Mélangez bien pour obtenir une sauce crémeuse. Ajoutez les olives, une partie du basilic et rectifiez en sel.

Faites cuire et égouttez les pâtes, versez-les dans la poêle sur feu doux, saupoudrez de parmesan, mélangez bien. Ajoutez le reste du basilic et la mozzarella. Servez très chaud.



Spaghettis aux moules

Spaghetti alle cozze

Pour 4 personnes

1,5 kg de moules

800 g de tomates juteuses coupées en morceaux

6 gousses d'ail écrasées, sans le germe

1 pincée de persil haché

20 cl d'eau de cuisson des moules

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Lavez les moules, enlevez leur barbe, égouttez-les, placez-les dans une grande poêle antiadhésive, couvrez et faites chauffer à feu vif jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Retirez les valves des coquilles. Filtrez le liquide resté au fond de la poêle et réservez-le dans un bol. Coupez les plus grosses moules en morceaux.

Dans la même poêle, nettoyée, faites réduire les tomates avec l'ail, l'huile et une pincée de sel pendant 20 min en versant progressivement les 20 cl d'eau de cuisson. Ajoutez les moules et le persil, mélangez bien.

Faites cuire les spaghettis, égouttez-les et versez-les dans la sauce chaude avec une bonne pincée de poivre.

Spaghettis aux palourdes
Spaghetti alle vongole

Pour 4 personnes

350 g de spaghettis

1,5 kg de palourdes

2 gousses d'ail écrasées, sans le germe

1 piment haché menu

1 pincée de persil haché

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Nettoyez les palourdes et mettez-les à tremper pendant 2 heures. Ensuite, égouttez-les et faites-les cuire à feu vif dans une grande poêle couverte jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Quand elles ont refroidi, enlevez-les de leur coquille et placez-les dans un saladier avec leur eau de cuisson, préalablement filtrée.

Dans une autre poêle antiadhésive, faites revenir l'huile, l'ail, le sel et le piment. Retirez la poêle du feu pour éviter les éclaboussures bouillantes, versez les palourdes et leur eau, ajoutez le persil et remettez sur le feu 2 min en remuant.

Faites cuire et égouttez les spaghettis, versez-les dans la poêle avec les palourdes, chauffez et mélangez avec soin, puis servez.

Vous pouvez décorer ces pâtes avec quelques coquilles que vous aurez conservées.

Bigolis en sauce

Bigoli in salsa

Pour 4 personnes

350 g de bigolis (gros spaghettis de blé dur)

10 beaux anchois à l'huile

400 g d'oignons blancs

5 cl d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Lavez les anchois, coupez-les en deux et enroulez-les dans du papier absorbant pour qu'ils sèchent.

Épluchez et lavez les oignons, détaillez-les en tranches très fines, faites-les revenir dans une grande poêle antiadhésive avec l'huile et un peu de sel.

Faites chauffer à feu moyen en remuant souvent et en ajoutant 30 cl d'eau petit à petit. Quand ils ont presque fondu (c'est le secret de cette sauce), ajoutez les anchois en veillant à ce qu'ils se mêlent aux oignons. Ajoutez un peu de sel si nécessaire.

Faites cuire les pâtes, égouttez-les, versez-les dans la poêle avec la sauce, mélangez bien et servez immédiatement.

Recette de base pour les crêpes

Ricetta base per le crespelle

Pour 6 personnes (12 crêpes)

200 g de farine

2 œufs

30 cl de lait

30 g de beurre

1/2 cuil. à café de sel

Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs et le sel. Ajoutez le lait petit à petit puis le beurre que vous aurez fait fondre préalablement.

L'appareil doit être une crème assez liquide, sans grumeaux. Aidez-vous d'un fouet. Couvrez et laissez reposer 1 heure.

Faites chauffer à feu vif une poêle plate antiadhésive de 22 cm de diamètre, versez une demi-louche de pâte et étalez-la sur toute la surface.

La cuisson est rapide. Retournez la crêpe avec une spatule et faites-la cuire quelques secondes de l'autre côté : c'est prêt.

Continuez jusqu'à épuisement de la pâte en empilant les crêpes sur une assiette. Quand elles ont refroidi, protégez-les avec du film alimentaire pour qu'elles ne sèchent pas.

Crêpes aux épinards et à la ricotta
Crespelle agli spinaci e ricotta

Pour 6 personnes

12 crêpes

750 g d'épinards en branches surgelés

60 g d'échalotes hachées 1 cuil. à café de sel

5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

250 g de ricotta

25 cl de crème fraîche

70 g de parmesan râpé

Pour les crêpes

[Voir la recette de base](#)

Pour la farce

Décongelez les épinards, hachez-les et placez-les dans une petite poêle antiadhésive où vous aurez déjà fait revenir l'échalote dans l'huile avec le sel et un peu d'eau.

Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient très tendres mais secs. Laissez-les refroidir, puis ajoutez la ricotta et mélangez.

Étalez une portion de ce mélange sur chaque crêpe, puis formez des rouleaux que vous disposerez dans un plat en Pyrex. Mouillez-les avec la crème, saupoudrez de parmesan. Enfournez à 240 °C (th. 8) pendant environ 20 min. Les crêpes doivent dorer en surface. Servez chaud.

Crêpes aux asperges vertes

Crespelle agli asparagi verdi

Pour 6 personnes

12 crêpes

800 g d'asperges vertes, uniquement la partie tendre

100 g d'oignons blancs hachés

250 g de ricotta

2,5 dl de crème fraîche

70 g de parmesan râpé

4 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Pour les crêpes

[Voir la recette de base](#)

Pour la farce

Lavez les asperges, détaillez-les en tronçons puis placez-les dans une casserole antiadhésive où vous aurez fait revenir l'oignon dans l'huile avec un peu d'eau et le sel.

Couvrez et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient très tendres, en remuant de temps en temps.

Retirez le couvercle, faites réduire puis laissez refroidir. Ajoutez la ricotta et mélangez.

Étalez une portion de pâte sur chaque crêpe, puis formez des rouleaux que vous disposerez dans un plat en Pyrex. Mouillez-les avec la crème, saupoudrez de parmesan. Enfournez ensuite à 240 °C (th. 8) pendant environ 20 min. Les crêpes doivent dorer en surface. Servez chaud.

Lasagnes aux cœurs d'artichauts
et au jambon

Lasagne con cuori di carciofo e prosciutto

Pour 6 personnes

12 feuilles de lasagnes sèches
8 artichauts de taille moyenne
200 g de jambon blanc haché
1/2 citron
1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux
1 pincée de persil haché
100 g de parmesan râpé
Beurre pour le plat
8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 cuil. à café de sel

Pour la béchamel

75 g de beurre
75 cl de lait chaud
75 g de farine
1 pincée de noix muscade en poudre
1 pincée de sel

Retirez les feuilles dures des artichauts, coupez les pointes, détachez les queues et épluchez-les. Réservez les queues. Plongez les artichauts dans un saladier d'eau froide avec le demi-citron pressé pour qu'ils ne noircissent pas. Lavez-les, égouttez-les et placez-les dans une casserole antiadhésive avec l'huile, l'ail, le sel, 75 cl d'eau et les queues. Couvrez et faites cuire à feu vif.

Quand l'eau bout, ajoutez le persil, baissez le feu et laissez encore 30 min. Enlevez le couvercle et laissez évaporer l'eau restante de sorte qu'on ne voie plus que l'huile au fond de la casserole, puis coupez le feu et laissez refroidir.

Pour la béchamel, utilisez une casserole antiadhésive à bord haut. Faites fondre le beurre à feu moyen, versez la farine en mélangeant avec un fouet jusqu'à obtenir une crème. Ôtez la casserole du feu,

ajoutez le lait chaud petit à petit. Quand la crème a fondu, remettez sur le feu pour faire épaissir. Salez si besoin, râpez un peu de noix muscade et laissez refroidir. Si des grumeaux se forment, délayez-les avec un fouet.

Plongez les feuilles de lasagnes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 min. Passez la casserole sous l'eau froide, saisissez les feuilles avec les mains et disposez-les sur un grand plat.

Posez les artichauts sur une planche à découper, retirez les grosses feuilles. Hachez les cœurs et les queues avec le jambon pour préparer une farce.

Montez ensuite l'ensemble : beurrez un moule de 13 cm sur 26, placez 3 feuilles de lasagnes dans le sens de la largeur, recouvrez-les d'une couche de béchamel puis d'une couche de farce et saupoudrez de parmesan. Recommencez avec 3 feuilles, puis la farce, et ainsi de suite jusqu'à la dernière couche de pâtes, qui ne sera recouverte que de béchamel et de parmesan.

Enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 20 min. La surface doit être gratinée. Avant de servir, laissez légèrement refroidir.

Les lasagnes de la *mamma* de Brunetti

“Sur la table de la cuisine, il trouva un mot de Paola lui disant qu’elle devait rencontrer un étudiant dont elle dirigeait la thèse, mais qu’il y avait des lasagnes dans le four. Les enfants ne seraient pas à la maison et il y avait de la salade dans le frigo : ne restait plus qu’à ajouter l’huile et le vinaigre. Alors qu’il se mettait au travail en ronchonnant, furieux d’avoir traversé la ville pour être finalement privé de la compagnie des siens et forcé de faire réchauffer des trucs dans le four – des trucs sans doute préparés industriellement et dégoulinant de ce répugnant fromage américain orange, pour ce qu’il en savait –, il s’aperçut que Paola avait ajouté un post-scriptum : *Et ne fais pas cette tête, c’est la recette de ta mère.*”

Obligé de manger seul, le premier souci de Brunetti fut de trouver quelque chose à lire. Un magazine aurait été parfait, mais il avait déjà fait le tour de *L’Espresso* de la semaine. Un journal prenait trop de place sur la table. On ne pouvait jamais obliger un livre de poche à rester ouvert, ou alors il fallait massacrer sa reliure et, du coup, les pages se détachaient. Les bouquins d’art, souvent volumineux, souffraient particulièrement des taches de graisse. Il se rabattit sur le Gibbon qu’il alla chercher sur sa table de nuit, Gibbon qu’il était obligé de lire en traduction, à cause de son style.

Il sortit les lasagnes du four, en mit une portion dans une assiette, se versa un verre de pinot gris et appuya le Gibbon contre deux autres livres que Paola avait laissé traîner sur la table, le maintenant ouvert à l’aide d’une planche à découper et d’ustensiles de cuisine. Satisfait de cette disposition, il s’assit et commença à manger.

Et se retrouva à la cour impériale de Héliogabale, l’un de ses monstres préférés. Ah, les excès qu’il avait commis, sa violence, la corruption généralisée qui régnait à son époque ! Les lasagnes comportaient des strates de jambon et de cœurs d’artichauts découpés en tranches fines entre les couches de pâtes, lesquelles, soupçonnait-il, étaient faites maison. Il aurait préféré un peu plus d’artichauts. Il partageait sa table avec des sénateurs décapités, des conseillers diaboliques, des barbares n’ayant pour but que la destruction de l’Empire. Il prit une gorgée de vin, une nouvelle bouchée de lasagnes.

L’empereur apparut enfin, attifé comme le soleil lui-même. Tout le

monde l'acclamait, chantait ses louanges, encensait sa beauté. La cour, splendide, était le lieu de tous les excès, l'endroit où « une débauche de caprices venait satisfaire les désirs du goût et de l'élégance », selon les mots de Gibbon. Brunetti reposa sa fourchette, histoire de mieux savourer ses lasagnes et la description de l'historien.

Il se leva, prit la salade, l'assaisonna sans oublier de mettre un peu de sel. Il la mangea directement dans le saladier pendant que Héliogabale trépassait sous les coups d'épée de sa propre garde. ”

Lasagnes à la viande
et aux petits pois

Lasagne al ragù e piselli

Pour 6 personnes

Pour les petits pois

350 g de petits pois surgelés

50 g d'oignons hachés

5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1/2 cuil. à café de sel

Pour la sauce à la viande

250 g de viande de porc hachée

100 g de jambon cuit haché

50 g d'oignons hachés

50 g de céleri haché

50 g de carotte hachée

400 g de tomates pelées en boîte

5 cl de vin blanc sec

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel 1 pincée de poivre

Pour la béchamel

50 g de beurre

50 cl de lait chaud

50 g de farine

1 pincée de noix muscade en poudre

1/2 cuil. à café de sel

Pour les pâtes

12 feuilles de lasagnes sèches

100 g de parmesan râpé

Beurre pour le plat



Dans une casserole antiadhésive, faites revenir à feu vif l'oignon dans l'huile avec le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau pendant 2 à 3 min. Ajoutez les petits pois et laissez cuire encore 15 min en remuant régulièrement.

Préparez la sauce à la viande. Faites cuire tous les légumes hachés dans une casserole antiadhésive avec l'huile, le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau, pendant 5 min. Ensuite, ajoutez la viande de porc, mélangez et versez le vin. Quand il s'est évaporé, incorporez les tomates.

Couvrez et laissez le tout sur feu doux pendant au moins 1 h 30, en versant de l'eau chaude de temps à autre. Ensuite, ajoutez le jambon, augmentez le feu, poivrez et faites réduire jusqu'à ce qu'on ne voie plus que l'huile au fond de la casserole. À ce moment-là, ajoutez les petits pois, mélangez et réservez.

Préparez la béchamel. Dans une petite casserole à bord haut, faites fondre le beurre, incorporez la farine, le sel et mélangez jusqu'à obtenir une crème. Retirez la casserole du feu, versez progressivement le lait chaud, remettez sur feu doux en mélangeant. Faites épaissir la béchamel, ajoutez la muscade. Si des grumeaux se forment, délayez-les avec un fouet.

Plongez les feuilles de lasagnes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 min. Passez la casserole sous l'eau froide, saisissez les feuilles avec les mains et disposez-les sur un torchon sec.

Beurrez un plat de 13 cm sur 26 cm et montez l'ensemble en alternant 3 feuilles de lasagnes, une couche de sauce à la viande, du parmesan, et ainsi de suite. La dernière couche de pâtes sera recouverte de béchamel et de la dernière portion de fromage.

Enfournez à 240 °C (th. 8) pour 20 min. La surface doit dorer. Laissez refroidir avant de servir, ça n'en sera que meilleur.

Raviolis aux champignons

Ravioli con funghi

Pour 4 personnes

300 g de champignons variés

2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1/2 gousse d'ail écrasée, sans le germe

Sel

200 g de farine + un peu pour le plan de travail

Semoule 2 œufs + 1 blanc pour coller les raviolis

70 g de parmesan râpé

40 g de beurre

200 g de robiola (fromage à pâte molle)



Dans une petite poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile, l'ail et une pincée de sel, puis ajoutez les champignons (éventuellement encore congelés). Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient secs et qu'il ne reste que de l'huile au fond de la poêle. Coupez le feu et laissez refroidir. Mixez-les avec l'ail jusqu'à l'obtention d'une crème, à laquelle vous ajouterez 3 cuillerées à soupe de parmesan.

Dans un saladier, mélangez la farine et les œufs. Quand la pâte est lisse et élastique, placez-la sur le plan de travail fariné, malaxez à nouveau puis étendez-la avec un rouleau pour obtenir une fine feuille. Découpez une cinquantaine de cercles d'environ 7 cm de diamètre et disposez-les sur un plan de travail recouvert de semoule.

Sans attendre qu'ils durcissent, placez une noix de farce au milieu de chaque rond, humidifiez le bord avec le blanc d'œuf, pliez le rond en deux et fermez en appuyant avec les doigts. Cette étape doit être

réalisée avec beaucoup de soin pour ne pas que les raviolis s'ouvrent pendant la cuisson.

Faites cuire les raviolis dans beaucoup d'eau bouillante salée pendant 2 à 3 min, égouttez-les et versez-les dans des assiettes chaudes, saupoudrés de parmesan. Juste avant de servir, ajoutez le beurre et le fromage, que vous aurez fait fondre au dernier moment.

Les essais culinaires de Chiara : raviolis aux champignons

«*« Ciao, papa. Maman m'apprend à faire les raviolis. Ce sera pour ce soir. »*

Elle mit ses mains couvertes de farine dans son dos et s'avança vers lui. Il se pencha et Chiara l'embrassa sur les deux joues – après quoi il essuya une longue traînée de farine sur l'une d'elles.

« Avec plein de champignons, n'est-ce pas, maman ? » demanda-t-elle en se tournant vers Paola qui officiait devant la cuisinière, faisant sauter les *funghi* dans une grande poêle.

Elle acquiesça sans arrêter de tourner sa cuillère en bois.

Sur la table s'empilaient quelques raviolis dont la forme bizarre se rapprochait plus ou moins d'un rectangle.

« C'est de ça que tu parles ? demanda-t-il, se souvenant des angles parfaitement droits de ceux que préparait sa mère.

– Tu verras, ils seront très bien quand ils seront remplis. » Elle se tourna vers sa mère pour en avoir la confirmation.

« C'est pas vrai, maman ? »

Paola continua à remuer ses champignons et hocha la tête ; puis elle se tourna vers son mari, acceptant son baiser sans faire de commentaire.

« C'est pas vrai, maman ? répéta Chiara, un ton plus haut.

– Oui. Encore quelques minutes et nous pourrons commencer.

– Tu avais promis que c'était moi qui les ferais », protesta l'adolescente.

Avant qu'elle ait pu se tourner vers son père pour le prendre à témoin de l'injustice qui la menaçait, Paola opta pour la conciliation.

« D'accord. Mais à condition que ton père veuille bien m'offrir un verre de vin pendant que je finis les champignons.

– Si vous voulez, je peux vous aider à les remplir, ces raviolis, proposa Brunetti, ne plaisantant qu'à moitié.

– Voyons, papa, ne sois pas idiot. Tu en mettras partout.

– Ne parle pas comme ça à ton père, dit Paola.

- Comment, comme ça ?
- Comme ça.
- Je ne comprends pas.
- Tu comprends parfaitement bien.
- Blanc ou rouge, Paola ? » intervint Brunetti.

Il passa devant Chiara et, voyant que sa femme lui tournait le dos, lui adressa un clin d'œil accompagné d'un mouvement de tête en direction de Paola.

L'adolescente fit la moue, haussa les épaules, puis acquiesça.

« Très bien, papa. Si tu veux, tu pourras m'aider. »

[...]

Chiara était dans la cuisine, grommelant de sombres menaces devant les raviolis qui refusaient de conserver la forme qu'elle s'efforçait de leur donner. Il déposa un baiser dans ses cheveux, puis se rendit jusque dans le bureau de Paola.

« Si jamais c'est nécessaire, lui dit-il en passant la tête par l'entrebâillement de la porte, on pourra toujours aller manger une pizza chez Gianni. »

Elle leva les yeux.

« Peu importe comment elle va massacrer ces malheureux raviolis, répondit-elle, nous allons tous les manger, jusqu'au dernier, et j'en réclamerai même une seconde portion. »

Avant qu'il ait pu protester, elle tendait vers lui un crayon menaçant.

« C'est le premier repas qu'elle prépare toute seule, et il ne pourra être que fabuleux. »

Elle vit qu'il ne renonçait pas à ses objections et lui coupa une nouvelle fois la parole.

« Des champignons carbonisés, de la *pasta* qui aura la consistance de la colle à papier peint et un poulet qu'elle a décidé de faire mariner dans de la sauce soja et qui sera donc à peu près aussi salé que la mer Morte.

– Ta description me donne envie de me précipiter à table. »

Au moins, songea Brunetti, elle ne pourra rien faire contre le vin.

« Et Raffi ? Tu vas l'obliger à manger ça ?

– Crois-tu donc qu'il n'aime pas sa petite sœur ? » rétorqua-t-elle avec un ton de fausse indignation qu'il connaissait bien.

Il ne répondit pas à cette question rhétorique.

« Bon, d'accord, je lui ai promis dix mille lires s'il mangeait tout.

– À moi aussi ? » lança Brunetti avant de s'éclipser. ”

Raviolis à la courge,
sauce au beurre et à la sauge

Ravioli di zucca con burro e salvia

Pour 4 personnes

Pour la farce

250 g de courge, épluchée et coupée en morceaux

30 g d'échalotes hachées

40 g de parmesan râpé

3 macarons émiettés

4 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Pour la pâte

200 g de farine + un peu pour le plan de travail

2 œufs de 65 g chacun + 1 blanc pour coller les raviolis

Pour la sauce

150 g de beurre

8 feuilles de sauge

40 g de parmesan râpé

Faites cuire la courge dans une casserole couverte à feu doux avec le sel, l'échalote, l'huile et 20 cl d'eau.

Quand elle est cuite, augmentez le feu et mélangez pour obtenir une crème assez épaisse. Une fois l'ensemble refroidi, saupoudrez de parmesan et de la poudre de macaron. Mélangez soigneusement et réservez.

Dans un saladier, mélangez la farine et les œufs. Quand la pâte est lisse et élastique, laissez-la reposer environ 1 heure. Ensuite, placez-la sur un plan de travail fariné, malaxez à nouveau puis étendez-la avec un rouleau en bois jusqu'à obtenir une feuille fine.

Découpez une bonne quarantaine de cercles d'environ 7 cm de diamètre (vous pouvez utiliser un verre à bord fin) et disposez-les sur un plan de travail légèrement fariné.

Sans attendre qu'ils durcissent, placez au milieu de chaque rond une demie cuillerée à soupe de crème de courge, humidifiez le bord avec le blanc d'œuf, pliez le rond en deux et fermez en appuyant avec les doigts. Cette étape doit être réalisée avec beaucoup de soin pour ne pas que les raviolis s'ouvrent pendant la cuisson.

Faites cuire les raviolis 2 à 3 min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les. Faites fondre le beurre avec la sauge dans une poêle antiadhésive, sans le brûler.

Versez sur les raviolis et disposez dans des assiettes. Saupoudrez de parmesan.

Risotto aux fleurs de courgettes
et au gingembre

Risotto di fiori di zucca e zenzero

Pour 4 personnes

- 320 g de riz pour risotto (vialone nano)
- 350 g de fleurs de courgettes
- 30 g de gingembre frais épluché et râpé
- 2 échalotes hachées
- 30 g de beurre
- 30 g de parmesan râpé
- 2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 cuil. à café de sel

Nettoyez les fleurs de courgettes, conservez les pistils et coupez les pétales en petits morceaux.

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir l'échalote dans l'huile avec le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand elle devient translucide, unissez les fleurs de courgettes et les pistils, faites cuire pendant environ 15 min avec 10 cl d'eau puis ajoutez le bouillon et 1 cuillerée à café de gingembre.

Versez le riz et faites-le cuire en ajoutant 1 litre d'eau chaude, une louche à la fois.

Quand il est prêt, incorporez le reste du gingembre, mélangez, ajoutez le beurre et le parmesan. Servez.

Risotto à la courge

Risotto di zucca

Pour 4 personnes

320 g de riz pour risotto (vialone nano)

400 g de chair de courge

1 échalote hachée

20 g de beurre

30 g de parmesan râpé

2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir l'échalote dans l'huile avec le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand elle est translucide, ajoutez la chair de courge, 40 cl d'eau chaude et le bouillon. Couvrez et laissez cuire 30 min.

Quand la courge est bien crémeuse, versez le riz sans cesser de mélanger. Ajouter 1 litre d'eau bouillante louche par louche jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Retirez du feu et incorporez le beurre et le parmesan.

« **Mangia, ti fa bene** » :
risotto à la courge

« Il fut accueilli par un mélange d'odeurs de cuisine ; il crut distinguer celle du potiron, ce qui signifiait que Paola avait préparé un *risotto con zucca*, le légume n'étant disponible qu'en cette saison, quand la variété vert foncé et compacte dite *barruca* arrivait de Chioggia, de l'autre côté de la lagune. Et ensuite ? Un rôti de veau ? Préparé aux olives et au vin blanc ?

Il accrocha son veston dans le placard et gagna directement la cuisine. La pièce était plus chaude que d'habitude, ce qui signifiait que le four était allumé. Le grand plat à mijoter lui révéla, lorsqu'il en souleva le couvercle, des morceaux de *zucca* d'un orange brillant qui rissolaient doucement au milieu des oignons émincés.

Il prit un verre au râtelier, à côté de l'évier, et sortit une bouteille de ribolla du réfrigérateur. Il s'en servit un peu plus d'une gorgée, le goûta, vida le reste, remplit à nouveau le verre et remit la bouteille au frais. La chaleur de la cuisine l'envahissait. Il desserra son nœud de cravate et retourna dans le couloir. « Paola ?

– Je suis de l'autre côté ! » l'entendit-il répondre.

Sans rien ajouter, il passa dans le séjour et de là sur le balcon. C'était pour lui le meilleur moment de la journée car, de leur terrasse orientée à l'ouest, on pouvait assister au coucher du soleil. Par les journées particulièrement claires, on devinait les Dolomites depuis la petite fenêtre de la cuisine, mais il était trop tard et les montagnes étaient déjà invisibles, perdues dans la brume. Il resta un long moment accoudé à la balustrade, parcourant des yeux ce paysage de toits et de tours dont il ne se lassait jamais. Il entendit Paola passer dans le couloir et entrer dans la cuisine, puis des bruits de casseroles, mais il ne bougea pas ; il écouta sonner les cloches de San Polo, auxquelles, toujours en retard de quelques secondes, répondirent aussi de huit coups celles plus graves et plus puissantes de San Marco. Quand toutes les cloches se furent tues, il retourna dans la maison, refermant la porte-fenêtre sur la fraîcheur montante du soir.

Dans la cuisine, Paola tournait le risotto, encore sur le feu, y ajoutant de temps en temps un peu de consommé bouillant. « Un peu de vin ? » demanda-t-il. Elle secoua la tête sans cesser de faire tourner sa cuillère. Il passa derrière elle, s'arrêta le temps de lui déposer un

baiser sur la nuque et alla se servir un deuxième verre.

« Alors, Vicence, comment c'était ?

– Mieux vaut me demander comment étaient les États-Unis.

– Oui, je sais. C'est incroyable, non ? »

[...]

« Très propre, et tout le monde sourit beaucoup.

– Eh bien, dans ce cas, les choses n'ont pas changé, dit-elle en recommençant à remuer le mélange.

– Je me demande ce qu'ils ont, à sourire tout le temps de cette façon. » Il avait remarqué la même chose lors de tous ses voyages aux États-Unis.

Elle laissa un instant le risotto pour le regarder. « Et pourquoi ne devraient-ils pas sourire, Guido ? Réfléchis un peu. Ce sont les gens les plus riches du monde. En politique, tout le monde doit se mettre à plat ventre devant eux, et ils ont acquis la conviction, ne me demande pas comment, que tout ce qu'ils ont accompli au cours de leur brève histoire n'a eu pour but que d'améliorer le sort de l'humanité. Et ils ne devraient pas sourire ? » Elle retourna à sa casserole et marmonna sur un mode grognon lorsqu'elle sentit que le riz collait au fond. Elle ajouta du consommé et remua le mélange plus vite pendant un moment.

« Est-ce qu'on est en réunion de cellule ? » demanda-t-il d'un ton dégagé. Bien que d'accord avec elle, en général, sur les questions de politique, Brunetti avait toujours voté socialiste tandis que Paola votait obstinément communiste. À l'heure actuelle, depuis l'effondrement du système et la mort du Parti, il se permettait de lui lancer ce genre de pique et de coup de sonde.

Elle ne lui fit pas l'honneur de répondre.

Il entreprit de mettre le couvert. « Où sont les enfants ?

– Avec des copains, tous les deux. » Puis elle ajouta, avant qu'il ait eu le temps de poser la question : « Oui, ils ont appelé pour demander la permission. » Elle baissa le feu sous le risotto, y ajouta un solide morceau de beurre, puis quelques pincées d'un parmesan Reggiano finement râpé. Elle remua de nouveau, et lorsque le tout se fut dissous dans le riz, elle versa le risotto dans un plat de service qu'elle posa sur la table. Elle tira sa chaise, s'assit, lui tendit la cuillère et dit : « *Mangia, ti fa bene* », ordre auquel Brunetti avait obéi avec joie depuis aussi longtemps qu'il s'en souvenait.

Il se servit copieusement. Il avait travaillé dur, passé la journée dans un pays étranger, et il avait bien le droit de manger tout le risotto

qu'il voulait, non ? Partant du milieu de son assiette, il étala la nourriture en cercles concentriques vers le bord de manière à ce qu'elle refroidisse plus vite. Il en prit deux bouchées, poussa un soupir de satisfaction, et continua à manger.

[...]

Il tira à lui le risotto. « Dois-je le finir ? » Pas besoin d'être grand clerc, ni même détective, pour deviner la réponse.

« Vas-y. Je ne l'aime pas réchauffé, et toi non plus. » Pendant qu'il finissait son assiette, elle prit le plat et le plaça dans l'évier. Il déplaça les dessous d'assiette, sur la table, faisant de la place pour le rôti que Paola sortait du four.

« Que vas-tu faire ?

– Je ne sais pas. Voir comment réagit Patta », dit-il en coupant une tranche de veau qu'il déposa sur l'assiette de Paola. D'un geste de la main, elle lui fit savoir que cela suffi sait. Il s'en coupa deux belles tranches, prit du pain et se remit à manger. ”

Risotto aux courgettes
avec crevettes bouquet
ou langoustines

Risotto di zucchine con gamberoni o scampi

Pour 4 personnes

320 g de riz pour risotto (vialone nano)
350 g de courgettes
50 g d'oignons hachés
2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés
5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 cuil. à café de sel
Poivre

Pour les crevettes

300 g de crevettes bouquet
1 gousse d'ail écrasée, sans le germe
1 poignée de persil haché
5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 pincée de sel

Épluchez les crevettes, lavez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, retirez le fil noir, couvrez-les et réservez.

Dans une grande casserole antiadhésive, faites revenir l'oignon dans l'huile avec le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand il devient translucide, ajoutez les courgettes lavées et coupées en rondelles, 10 cl d'eau et le bouillon.

Mélangez, couvrez et laissez sur feu doux pendant 15 min. Quand l'ensemble a réduit, versez le riz et mélangez. Faites cuire le riz en ajoutant 1 litre d'eau bouillante, louche par louche.



Pendant ce temps, dans une petite poêle, faites chauffer l'ail et l'huile, ajoutez les crevettes et une pincée de sel, laissez 5 min. Ajoutez le persil et versez le tout dans le riz cuit. Mélangez, poivrez et servez.

Les crevettes bouquet peuvent être remplacées par des langoustines, la recette ne change pas.

Risotto au céleri et aux poireaux

Risotto con sedano e porro

Pour 4 personnes

320 g de riz pour risotto (vialone nano)

200 g de poireaux

300 g de cœurs de céleri vert

20 g de beurre

30 g de parmesan râpé

2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Lavez et émincez le céleri. Lavez les poireaux, conservez uniquement la partie blanche et émincez-la.

Placez le tout dans une casserole antiadhésive avec l'huile, le sel et 30 cl d'eau. Faites cuire à feu doux pendant 20 min en remuant et en ajoutant de l'eau chaude.

À la fin de la cuisson, ajoutez le bouillon, laissez-le fondre et, quand les légumes ont rendu toute leur eau, versez le riz et mélangez. Faites-le cuire en remuant et en ajoutant de l'eau chaude. Le risotto doit devenir tendre.

Retirez du feu, ajoutez le beurre et le fromage, mélangez, poivrez et servez.



**Un mets de rentrée :
risotto au céleri et aux poireaux**

« Veux-tu un verre de vin ? demanda-t-il.

– Oui. Après, on pourra dîner. »

Il lui prit la main et l'embrassa de nouveau, en manière de remerciement. « Blanc ou rouge ? »

Elle choisit du blanc, probablement à cause du risotto aux poireaux par lequel commençait le repas. La rentrée scolaire avait eu lieu peu avant, si bien que les enfants passèrent la plus grande partie du repas à raconter ce que leurs camarades de classe avaient fait pendant l'été. Une des filles de la classe de Chiara avait passé deux mois en Australie pour en revenir mécontente d'avoir échangé l'été pour l'hiver et de se retrouver tout de suite en automne. Une autre avait travaillé comme vendeuse de glaces sur l'île de Santorin et était revenue avec quelques connaissances en allemand. Le meilleur ami de Raffi avait fait le voyage de Terre-Neuve à Vancouver le sac sur le dos, mais, à la manière dont Raffi dit « le sac sur le dos », on pouvait supposer qu'il y avait eu des trains et des avions.

Brunetti fit de son mieux pour suivre la conversation qui allait et venait autour de la table, mais il se trouvait constamment distrait par la vue de ses enfants, assailli et débordé par un sentiment de possession : c'étaient les siens. Une partie de lui-même vivait en eux, une partie qu'ils transmettraient à leurs propres enfants, puis à la génération suivante. En dépit de tous ses efforts, il ne retrouvait rien de son aspect physique chez eux : seule Paola paraissait avoir été copiée. Là il voyait son nez, là la texture de ses cheveux et la mèche rebelle, juste derrière l'oreille gauche. Chiara eut un mouvement de la main pour rejeter quelque chose, tandis qu'elle parlait, et le geste était tout à fait celui de Paola.

Le plat suivant était du poisson, une dorade au citron, raison supplémentaire d'avoir choisi du blanc. Brunetti commença à manger, mais alors qu'il en était à la moitié de sa portion, son attention fut de nouveau attirée par Chiara, qui s'était lancée dans une dénonciation sévère de sa prof d'anglais.

« Le subjonctif ? Vous savez ce qu'elle m'a répondu quand je lui ai posé la question ? » demandait-elle, le souvenir de l'échange apparemment encore vif dans son esprit, tandis qu'elle regardait

autour de la table comme pour vérifier que les autres étaient prêts à réagir comme elle. Quand elle eut l'attention de tout le monde, elle dit : « Que nous y viendrions l'année prochaine. » Le bruit avec lequel elle reposa sa fourchette exprimait toute sa désapprobation. »



Risotto aux petits pois

Risi e bisi

Pour 4 personnes

320 g de riz pour risotto (vialone nano)

350 g de petits pois surgelés

50 g d'oignons hachés

1 pincée de persil haché

20 g de beurre

30 g de parmesan râpé

2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Dans une grande casserole antiadhésive, faites revenir l'oignon dans l'huile avec le sel et 2 cuillerées à soupe d'eau. Quand il est translucide, versez les petits pois encore congelés et faites cuire à feu moyen pendant 15 min, puis ajoutez le persil et le bouillon.

Quand l'ensemble a réduit, versez le riz et mélangez. Ajoutez 1 litre d'eau chaude, louche par louche, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Retirez la casserole du feu, mélangez avec le beurre, le fromage et une bonne pincée de poivre.

**La meilleure chose à faire
avec des petits pois :
*risi e bisi***

« Installée à la table de la cuisine, elle écosait des petits pois.

« *Risi e bisi* », dit-il en manière de salut quand il vit à quoi elle était occupée.

Il lui tendit les fleurs.

Elle sourit à la vue des iris.

« C'est ce qu'il y a de mieux avec des petits pois nouveaux, un risotto, non ? » Elle tendit la joue pour recevoir son baiser.

Le baiser donné, il répondit, sans raison précise :

« À moins que tu sois une princesse et qu'il te faille les cacher sous ton matelas.

– Je trouve que le risotto est une meilleure idée... Veux-tu les mettre dans un vase, en attendant que j'aie fi ni ? » demanda-t-elle avec un geste vers le sac de papier d'où débordaient les petits pois.

Il tira une chaise près du placard, prit un journal sur la table et le posa sur le siège, puis monta dessus pour prendre l'un des vases rangés en hauteur.

« Prends le bleu, plutôt », dit-elle en le regardant faire.

Il redescendit, remit la chaise en place et s'apprêta à remplir le vase d'eau à mi-hauteur, comme elle le lui indiquait.

« Qu'est-ce que tu as là ? voulut-il savoir.

– Un reste du rôti de bœuf de dimanche. Si tu veux bien le couper en tranches très fines, on pourrait en faire notre plat de résistance, avec un peu de salade, peut-être.

– Chiara mange de la viande, maintenant ? »

Impressionnée par un article sur la manière dont on traitait les veaux, l'adolescente avait déclaré, une semaine auparavant, qu'elle serait végétarienne jusqu'à la fin de ses jours.

« Tu as bien vu qu'elle a mangé du rôti, dimanche, non ?

– Ah, oui, c'est vrai. »

Il se tourna pour s'occuper des fleurs, déchirant le papier qui les

enveloppait.

« Qu'est-ce qui ne va pas ?

– Oh, les trucs habituels, répondit-il en plaçant le vase sous le robinet d'eau froide. Nous vivons dans un univers pourri. »

Elle retourna à ses petits pois.

« Quiconque exerce un métier comme le tien ou le mien devrait savoir ça. »

Curieux, il demanda :

« Comment ça se manifeste, dans ton domaine ? »

Au bout de vingt ans dans la police, il n'avait besoin de personne pour lui dire que l'humanité avait perdu la grâce.

« Toi, tu as affaire au déclin moral. Moi, à celui de l'esprit. »

Elle avait parlé en prenant le ton docte et d'autodérision qu'elle employait souvent quand elle se surprenait en flagrant délit de sérieux à propos de son travail.

« Et concrètement, qu'est-ce qui t'a mis dans cet état ? »

[...]

Guido resta longtemps songeur avant de dire, dans l'espoir d'alléger l'atmosphère :

« Mais dans un cas comme dans l'autre, je dois enlever la crasse.

– C'est toi qui le dis, pas moi. »

Comme Guido restait sans réaction, elle laissa tomber les derniers petits pois dans le saladier, se leva, et alla poser le tout sur le comptoir.

« Quoi que tu fasses, je préfère que tu le fasses l'estomac plein », conclut-elle. »

Pasta e fagioli

Pour 4 personnes

150 g de ditalonis rigatis (pâtes courtes un peu plus grosses que des pennes)

300 g de haricots secs rouges ou cocos roses (borlotti)

60 g d'oignons en tranches

1 pincée de romarin en poudre

1 feuille de laurier

2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés

3 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge + pour la finition

Sel

Poivre

Faites tremper les haricots dans de l'eau froide pendant une dizaine d'heures.

Dans une casserole, faites revenir l'oignon, une pincée de sel, l'huile, le romarin et le laurier pendant 2 min. Ajoutez 2 litres d'eau froide, les haricots lavés et égouttés, le bouillon. Mélangez et couvrez. Faites cuire à feu doux pendant 3 heures en remuant de temps en temps, en ajoutant éventuellement du sel, un peu de poivre et, au besoin, de l'eau. La soupe doit rester assez liquide.

Quand les haricots sont cuits, réservez-en une partie dans un saladier, sans jus. Mixez ensuite soigneusement le reste dans la casserole avec un mixeur plongeant.

Dans une autre casserole, faites cuire les pâtes, égouttez-les et versez-les dans la crème de haricots. Ajoutez les haricots entiers.

Mélangez délicatement, réchauffez et servez.

On peut verser un filet d'huile sur l'assiette et poivrer avec du poivre fraîchement moulu.

**Accompagnez d'un dolcetto
des pâtes aux haricots**

« Les boutiques étaient encore ouvertes lorsqu'il arriva dans son quartier et il en profita donc pour s'arrêter à l'épicerie du coin et acheter de l'eau minérale en bouteille de verre. Dans un moment de faiblesse écologique visant à préserver la paix du ménage, il avait accepté de s'associer au boycott familial des emballages en plastique et comme les autres – il devait le reconnaître –, il avait pris l'habitude d'acheter quelques bouteilles en passant. Il se demandait cependant parfois si sa femme et ses enfants ne s'en servaient pas pour leurs bains en son absence, tant le stock s'épuisait rapidement.

Une fois au cinquième étage, il posa les quatre bouteilles par terre et alla pêcher ses clefs au fond de sa poche. Il entendait la radio, à l'intérieur – l'heure des informations, la voix excitée du journaliste qui devait sans aucun doute commenter les dernières informations sur l'assassinat de Carlo Trevisan. Il ouvrit la porte, rentra l'eau minérale et referma derrière lui. De la cuisine lui parvint une voix péremptoire : « ... nie avoir connaissance de toutes les charges qui pèsent sur lui et rappelle ses vingt ans de bons et loyaux services dans l'ancien parti démocrate-chrétien comme preuve de son respect de la justice. Depuis sa cellule de la prison Regina Coeli, cependant, Renato Mustacci, tueur de la Mafi a repenti, affirme toujours qu'il ne faisait que suivre les ordres du sénateur lorsque lui et deux autres hommes ont abattu le juge Filippo Preside et sa femme Elvira à Palerme, en mai de l'an dernier. »

La voix solennelle fut remplacée par une rengaine vantant les mérites d'un détergent, sur quoi il entendit Paola parler toute seule – elle était souvent son public préféré. « Ignoble cochon, sale menteur ! Ignoble menteur démo-chrétien, tous aussi pourris ! Son respect de la justice, tu parles d'un respect ! » Il s'ensuivit d'autres épithètes encore plus grossières que Paola n'employait, bizarrement, que lorsqu'elle parlait toute seule.

Quand il arriva par le couloir, elle se tourna vers lui.

« Tu as entendu ça, Guido ? Tu as entendu ça ? Les trois tueurs ont affirmé avoir été envoyés par le sénateur pour éliminer le juge et il parle de son respect pour la justice ! On devrait le pendre ! Mais voilà, il est membre du Parlement, et donc intouchable. Il faudrait tous les

flanquer en taule ! Tout le Parlement à l'ombre, jusqu'au dernier. Voilà qui nous ferait gagner du temps et nous épargnerait beaucoup d'ennuis. »

Brunetti traversa la cuisine et alla ranger les bouteilles dans le placard bas, à côté du réfrigérateur. Il n'en restait que trois, alors qu'il en avait monté cinq la veille. « Qu'est-ce qu'on mange ? » demanda-t-il.

Elle recula d'un demi-pas et tendit un doigt accusateur vers lui. « La République s'effondre, et monsieur ne pense qu'à s'empiffrer ! » lança-t-elle, s'adressant cette fois à l'auditeur qui, depuis plus de vingt ans, aussi fidèle qu'invisible, était le témoin de leurs querelles. « Ces saligauds vont tous nous détruire, Guido ! C'est peut-être déjà fait. Et toi, tout ce qui t'intéresse, c'est ce qu'on va manger à midi ! »

Brunetti se retint de lui faire remarquer que, lorsqu'on portait du cachemire acheté chez Burlington, on n'était pas très bien placé pour jouer les révolutionnaires. « Donne-moi à manger, Paola, avant que je ne retourne manifester mon respect à la justice. »

Cela suffit à rappeler l'affaire Trevisan à Paola et (comme il savait qu'elle le ferait) elle abandonna sans remords ses fulminations politiques pour un peu de commérage. Elle éteignit la radio, puis demanda : « On te l'a donnée ? »

Brunetti acquiesça et se releva. « Il m'a fait observer que je n'avais pas grand-chose à faire, pour le moment. Le maire avait déjà appelé, et je te laisse imaginer dans quel état il est. » Inutile de s'expliquer davantage sur l'identité de ce il.

Paola tomba dans le piège, et renonça définitivement à poursuivre sa diatribe sur justice et politique. « L'article disait seulement qu'il avait été abattu dans le train de Turin.

– D'après son billet, il est monté à Padoue. On essaie de savoir ce qu'il y fabriquait.

– Une femme ?

– C'est possible. Il est encore trop tôt pour dire quoi que ce soit. Qu'est-ce qu'on mange ?

– Pâtes et côtelettes.

– Pas de salade ?

– Enfin, Guido, dit-elle en levant les yeux au ciel, la moue à la bouche, depuis quand je te sers de la salade avec des côtelettes d'agneau ? »

Au lieu de répondre à la question, il demanda : « Il ne reste pas un peu de cet excellent dolcetto ? »

– Je ne sais pas. On en avait encore une bouteille la semaine dernière, non ? »

Il marmonna quelque chose et s'agenouilla à nouveau devant le placard. Derrière l'eau minérale s'alignaient trois bouteilles de vin blanc. Il se releva et demanda : « Où est Chiara ?

– Dans sa chambre. Pourquoi ?

– Je voudrais qu'elle me fasse une course. »

Paola consulta sa montre. « Il est une heure moins le quart, tous les magasins vont être fermés, Guido.

– Pas Do Mori. Ils restent ouverts jusqu'à une heure.

– Et tu vas lui demander d'aller jusque là-bas, rien que pour une bouteille de dolcetto ?

– Non, pour trois. » Il quitta la cuisine pour gagner la chambre de sa fille. Pendant qu'il frappait à la porte, il entendit la radio qui se rallumait.

« *Avanti, Papà !* » lança-t-elle. ”

Soupe de lentilles au lard

Zuppa di lenticchie con pancetta

Pour 4 personnes

- 300 g de lentilles vertes
- 80 g de lard coupé finement
- 1 pincée de romarin en poudre
- 2 feuilles de laurier
- 1 échalote hachée
- 1 piment haché menu
- 2 cuil. à café de bouillon de bœuf en granulés
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 2 pincées de sel

Lavez les lentilles à l'eau chaude. Dans une poêle, faites revenir l'échalote, le lard, les herbes, le piment et le sel dans l'huile. Ajoutez 1,5 litre d'eau chaude, le bouillon et enfin les lentilles égouttées. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 45 min.

Ensuite, retirez la moitié du contenu et réservez-le dans un plat. Mixez l'autre moitié avec un mixeur plongeant, réunissez le tout et faites cuire 20 min supplémentaires, sans couvrir.

Ajoutez éventuellement du sel et servez la soupe accompagnée de croûtons.



Détectez la pancetta dans la soupe de lentilles

« Arrivé avant les enfants, Brunetti décida de tenir compagnie à Paola pendant qu'elle finissait de préparer le repas. Il profita de ce qu'elle mettait la table pour soulever le couvercle des casseroles et ouvrir la porte du four, soulagé de ne tomber que sur des plats familiers : soupe de lentilles, poulet au chou rouge et ce qui lui paraissait être une salade de Trévise.

« Dois-tu faire appel à tous tes talents de détective pour examiner cette volaille ? lui demanda-t-elle en posant les verres sur la table.

– Non, pas vraiment, répondit-il après avoir refermé le four et s'être redressé. Mes investigations concernaient la salade, chère signora, et je me demandais s'il n'y en avait pas avec des traces de cette même pancetta que j'ai détectée dans la soupe de lentilles.

– Avec un flair pareil, dit-elle en venant lui poser un doigt sur le bout du nez, il ne devrait plus y avoir un seul crime dans cette ville. » Elle souleva le couvercle de la casserole de soupe et remua un instant le mélange. « Tu rentres tôt.

– J'étais du côté de San Marco et il aurait été absurde de retourner à la Questure, dit-il, prenant une gorgée d'eau minérale. Je suis passé voir la signora Moro... » Paola resta sans réaction. « Je voulais lui poser quelques questions sur son accident de chasse.

– Et alors ? »



Sant'Erasmo

Il n'y a pas si longtemps encore, les fruits et légumes vendus à Venise étaient importés par bateau et provenaient presque tous de l'île de Sant'Erasmo, située à environ quatre kilomètres et accessible aujourd'hui en vingt minutes par la ligne 13, avec un départ toutes les heures. On trouve encore parfois Sant'Erasmo comme origine de certains produits, sur les étals du marché du Rialto : artichauts à l'automne, parfois des pêches et de la salade ; mais aujourd'hui, l'essentiel des approvisionnements de Venise arrive par camion à la *Piazzale Roma*. Là, les grossistes les revendent aux détaillants qui les transportent ensuite par bateau jusqu'au Rialto.

Si bien que les kiwis peuvent très bien provenir de Nouvelle-Zélande – c'est souvent le cas –, les pêches d'Espagne, les abricots de France et les tomates d'à peu près n'importe où en Italie, voire des autres pays européens, sinon du Maroc. Au milieu de cette abondance géographique, les Vénitiens n'en gardent pas moins la conviction que ce qui vient de Sant'Erasmo est meilleur.

Préjugé compréhensible : le fait que l'île soit juste à côté signifie que le produit est vendu le jour où il a été cueilli, ou tout au plus le lendemain. Il n'a pas traîné dans des entrepôts après avoir été livré de Valence ou avoir été expédié par avion de Sydney, ni n'a été stocké dans des pièces saturées d'azote pendant des mois avant d'être proposé sur le marché.

Curieuse d'en apprendre plus sur l'île et sur ce qu'on y faisait encore pousser exactement, je demandai à Graziella, ma marchande de fruits depuis presque trente ans, si je pouvais aller jeter un coup d'œil dans les jardins. Elle fut tout d'abord étonnée par ma requête mais elle accepta de me servir de cicérone quand je lui expliquai que j'écrivais sur Sant'Erasmo. Nous prîmes rendez-vous à l'embarcadère de la ligne 13, le lendemain, pour le bateau de 12 h 25. Sa seule recommandation, quand je lui dis que j'étais tout à fait prête à travailler dans les champs, avait été d'emporter un produit contre les moustiques et d'être préparée à avoir les pieds dans la boue.

Nous étions toutes les deux à l'heure, tout comme le bateau, lequel était presque vide. Pendant le trajet, qui comporte un arrêt à Murano et un autre à Vignole, nous avons parlé de l'île et je lui posai toutes les questions que les journalistes sérieux sont censés poser. Quel pourcentage de ce qui est vendu au Rialto provient de Sant'Erasmo ?

À l'automne, environ 10 % ; au printemps, jusqu'à 30 %. Combien d'habitants ? Environ 750. Sur quoi Graziella ajouta, avec un sourire plus triste que gai : « Mais la moyenne d'âge est de soixante-dix ans. Vous verrez. » À notre arrivée, elle m'expliqua qu'il nous restait une vingtaine de minutes à faire à pied, un bonheur par cette journée d'automne lumineuse au ciel limpide nettoyé par les averses de la nuit. Il y avait, au débarcadère, un kiosque avec un bar où l'on pouvait se procurer des sandwiches et des boissons. Une douzaine de personnes étaient assises à de petites tables, d'autres encore attendaient dans des bateaux amarrés au ponton, bavardant avec celles qui étaient attablées ; de temps en temps, l'une d'elles passait du bateau au débarcadère ou vice versa.

Graziella salua la femme derrière le comptoir, une cousine qui avait travaillé à son éventaire de fruits et légumes pendant plusieurs années. Au bout de la rue partant du débarcadère, nous tournâmes à gauche. « Il faut que je passe par chez ma tante », dit-elle. On installait le tout-à-l'égout dans l'agglomération et elle était curieuse de voir comment avançaient les travaux. Vite, apparemment. Le chantier était arrivé à la hauteur de la maison voisine de celle de la tante et les tranchées suivantes étaient déjà creusées.

Nous continuâmes jusqu'à la ferme de son frère, et au fur et à mesure que nous passions devant les maisons, les parcelles ou les champs plus grands délimités par des palissades ou des canaux, elle me disait souvent : « Là, il y avait des légumes... Là, des asperges... Là des salades... »

De part et d'autre de la route goudronnée, s'étendaient des rectangles ou des carrés d'herbe coupée rase. Quelques arbres bordaient le chemin : des figuiers, des pêchers, de rares cerisiers desséchés. En dehors de figues déjà trop mûres, il n'y avait aucune trace de fruits. Je vis des champs d'artichauts en cours de pousse. On cultive en Vénétie plus de sortes d'artichauts que n'importe où au monde (prétendent les Vénitiens), dont des variétés inconnues ailleurs : *canarini*, *castraure*, *bottoli*. Toutes sont différentes en taille et en goût et chacune doit être cuisinée différemment. Ainsi l'une accompagne le risotto, l'autre est frite, la troisième bouillie puis plongée dans l'huile d'olive. Toutes sont saluées comme les meilleures au monde, bien supérieures à celles venant d'autres parties de l'Italie – sans parler, Dieu nous en préserve, des variétés cultivées dans d'autres pays. Le sol, la température, l'humidité de l'air, tout cela se conjugue pour produire ce qu'il y a de mieux.

Nous franchîmes un portail et je fus accueillie par les cancanements tapageurs d'une douzaine de canards pataugeant dans leur enclos ; parmi eux Archimède, bien connu pour sa sociabilité. Et par Jack, le

setter anglais du frère de Graziella, qui allait et venait nerveusement en chien sentant approcher la saison de la chasse. Il me laissa le caresser et lui gratter les oreilles, mais il avait la tête manifestement ailleurs ; sans doute rêvait-il de vols de sarcelles sur la lagune.

Graziella me présenta à sa mère, avec laquelle je bavardai un moment dans le patio pendant que Graziella se changeait. J'appris que c'était aujourd'hui l'anniversaire de sa fille et que celle-ci était née à la maison, avec l'aide d'une sage-femme. Cinquante ans auparavant, on ne pouvait aller à l'hôpital qu'en bateau à rames, et cela pouvait prendre fort longtemps, selon la marée et la direction des vents. Ses deux premiers enfants étaient ainsi nés à la maison, les deux autres à l'hôpital.

Nous bavardâmes à bâtons rompus, des chatons qui jouaient dans le patio, du temps qu'il faisait, des cultures à venir, de la saison de la chasse qui allait ouvrir, et de tout ce qui avait changé depuis la naissance de ses enfants. Les choses n'étaient plus comme avant, plus personne ne voulait travailler la terre, tout le monde voulait être un *signore* ou une *signora*.

Graziella revint, habillée de pied en cap : pas un pouce de peau n'était visible, excepté celle de son visage que recouvrait une pellicule huileuse. Ensemble, nous empilâmes des cageots de plastique sur une brouette et nous nous dirigeâmes vers une douzaine de pruniers dont les branches ployaient sous le poids des fruits. Pendant que nous nous escrimions sur les pruniers, les moustiques s'escrimaient sur nous. Je les ignorai, attaquai la branche la plus basse et progressai peu à peu vers l'intérieur de l'arbre. Les prunes, sombres, chauffées par le soleil, paraissaient recouvertes d'une légère buée grise.

On ne pratiquait, dans cette ferme, aucun traitement. « Nous n'avons pas le temps », m'expliqua Graziella. Les prunes étaient toutes parfaites, pourtant ; aucune trace de mildiou ou de pourriture, aucun trou laissé par des insectes. Je m'activai, continuant d'ignorer les moustiques qui paraissaient avoir davantage envie de bourdonner que de piquer.

Pendant que nous remplissions nos cageots, Graziella m'expliqua ce qu'était naguère la vie sur l'île ; on y connaissait tout le monde, les choses y étaient simples, le bonheur facile. Puis, ajouta-t-elle quand nous attaquâmes notre cinquième cageot, il y avait eu l'inondation. Elle me montra alors un bâtiment qui se trouvait près du portail. « Vous voyez cette porte ? L'eau arrivait jusqu'en haut. » Autrement dit, l'inondation qui avait dévasté Venise à l'automne 1966 avait également ravagé Sant'Erasmo. Les eaux salines y étaient restées plus longtemps qu'à Venise et avaient envahi non pas un sol pavé, mais la terre d'une communauté paysanne où la plupart des gens dépendaient

de leurs récoltes pour vivre. Non seulement l'inondation avait emporté des animaux et du matériel, mais elle avait laissé derrière elle des champs imbibés d'eau saumâtre.

« Les choses sont devenues difficiles après ça », me dit-elle d'un ton attristé, qui me fit me sentir coupable de ne jamais avoir eu une pensée pour ce que l'inondation avait pu entraîner comme désastre dans les îles. En un certain sens, cette même inondation qui avait détruit tant de choses du passé de Venise, avait également grevé l'avenir de Sant'Erasmo, au moins pour quelques années, jusqu'à ce que les pluies aient fini de lessiver le sel resté dans les champs. Son père était allé travailler dans un atelier de verrerie et la vie avait changé pour toute la famille.

À ce moment-là, nous avions terminé de remplir le dixième et dernier cageot de prunes. Nous nous rendîmes dans un autre champ où poussaient des pieds de tomate ayant déjà fait l'objet d'une première cueillette. Il s'agissait de ramasser ce qui restait et de remplir dix cageots destinés à fabriquer de la sauce tomate. Cela nous prit deux heures. Le champ était boueux, beaucoup de tomates pourries. Les moustiques avaient ici des intentions plus belliqueuses. Nos échanges s'espacèrent et je commençai à compter les cageots restant à remplir.

Nous laissâmes dix cageots pleins en bordure du champ – ils seraient ramassés plus tard – et passâmes devant un autre, gigantesque, voué aux salades, où le frère de Graziella désherba à la bêche ; aucun herbicide, seulement cet outil et du temps. Heureusement, peut-être à cause de la sécheresse du sol à cet endroit exposé au soleil, les moustiques avaient apparemment signé un pacte de non-agression.

De retour à la maison, après nous être lavées et changées, il y eut du gâteau, du café et beaucoup d'eau minérale. Et bien entendu, une autre conversation avec Graziella et sa mère. Oui, la population vieillissait ; les jeunes n'avaient pas envie de mener une vie qui les jetterait hors du lit à 4 heures du matin pour être une heure plus tard au Rialto en train de préparer leur étal, et qui les ferait rester debout jusqu'à 13 heures. Après quoi il fallait tout démonter, tout nettoyer, reprendre le bateau, rentrer chez soi, manger quelque chose et retourner ensuite dans les champs pour assurer l'approvisionnement du lendemain.

De plus en plus de maraîchers se résignaient à vendre leurs lopins à des gens de la ville désireux d'acquérir une villégiature d'été. Si bien que de plus en plus de champs étaient transformés en pelouse et que les plantes ornementales remplaçaient les artichauts et les salades. On coupait les arbres pour construire des villas. La population locale

continuant à vieillir et prenant sa retraite, l'agriculture devenait un simple passe-temps au lieu d'un métier. Les jeunes gens s'exilaient, à la recherche d'un travail et d'une vie plus excitante.

Je partis en fin d'après-midi et marchai rapidement pour ne pas manquer le bateau pour Venise. La femme du kiosque se souvenait de m'avoir vue à l'époque où elle tenait l'étal de Graziella et refusa de me faire payer le verre d'eau minérale qu'elle me donna.

Sur le bateau, les touristes, le visage empourpré de coups de soleil, montraient les îles du doigt, en passant. À Vignole, monta une femme accompagnée d'un gros chien de race très indéterminée, lui aussi excité à l'approche de la saison de la chasse, même si ni lui ni ses ancêtres immédiats n'avaient dû courir après autre chose que leur pâtée.

À Fondamenti Nuove, tout le monde descendit, fatigué et sonné par le soleil. Je rentrai chez moi, portant un sac de tomates et un sac de prunes. Tout travail mérite salaire.

Légumes

Verdure



Les légumes sont aussi beaux que les fleurs.

Pour en trouver des bien charnus, il faut se rendre au marché du Rialto, où les étals débordent de légumes de toutes les formes et de toutes les couleurs : brocolis, choux-fleurs, choux verts, artichauts, aubergines de plusieurs variétés, tomates de différentes provenances. C'est un plaisir de les regarder avant de choisir. En même temps, on fait des rencontres agréables, que ce soit des amis, de la famille ou des vieilles tantes qui conseillent les légumes les plus frais, et surtout qui proviennent de Sant'Erasmo, naturellement !

Roberta Pianaro

Légumes

Verdure

Rouleaux d'aubergines au jambon

Involtini di melanzane al prosciutto

Rouleaux d'endives au speck

Involtini di indiva belga allo speck

Courgettes sautées

Zucchine trifolate

Courgettes à la ricotta

Zucchine alla ricotta

Artichauts farcis au jambon

Carciofi ripieni al prosciutto

Artichauts à la casserole

Carciofi in casseruola

Chou-fleur à la béchamel

Cavolfi ore bianco con besciamella

Chicorée de Trévise au stracchino

Radicchio tardivo di Treviso con stracchino

Tomates farcies au four

Pomodori ripieni al forno

Printanière de légumes

Primavera di verdure

Pommes de terre à la crème

Patate alla panna

Carottes savoureuses

Carote gustose

Rouleaux d'aubergines au jambon

Involtini di melanzane al prosciutto

Pour 4 personnes

700 g d'aubergines (2 aubergines d'environ 15 cm de long)

12 tranches de jambon cuit au four

100 g d'emmental coupé en 12 bâtonnets

20 g de parmesan râpé Huile d'olive extra-vierge

Sel

Lavez et essuyez les aubergines. Coupez-les dans le sens de la longueur en 12 tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur, en éliminant la première et la dernière qui contiennent trop de peau.

Salez-les et faites-les griller. Disposez-les sur une assiette, versez un filet d'huile et laissez refroidir.

Pour préparer les rouleaux, prenez une tranche d'aubergine, la recouvrir de jambon, placez au centre un bâtonnet de fromage et enroulez.

Disposez les rouleaux dans un plat en Pyrex. Enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 15 min.

Sortez le plat du four, retirez l'eau de cuisson, saupoudrez de parmesan et remettez au four quelques minutes.

Rouleaux d'endives au speck

Involtini di endiva belga allo speck

Pour 4 personnes

4 endives de taille moyenne

12 tranches fines de speck (jambon cru, désossé et fumé)

80 g d'emmenthal

Sel

Lavez les endives et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Posez les 8 morceaux dans une grande poêle antiadhésive. Salez. Faites griller à feu vif en les retournant souvent avec une pince, pendant environ 15 min.

Retirez du feu, couvrez et laissez refroidir.

Reformez les endives en insérant au milieu de chacune le fromage divisé en 4 portions. Enroulez-les ensuite chacune dans 3 tranches de speck. Placez-les dans un plat en Pyrex et faites cuire à four chaud pendant environ 15 min.

Sortez-les du four, retirez l'eau de cuisson. Servez chaud.

Courgettes sautées
Zucchini trifolate

Pour 4 personnes

800 g de courgettes

100 g d'oignons hachés

1 poignée de persil haché

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Lavez les courgettes, retirez les extrémités, coupez-les en deux dans le sens de la longueur puis en rondelles.

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir l'oignon dans l'huile avec le sel et 3 cuillerées à soupe d'eau. Quand il est translucide, ajoutez les courgettes.

Couvrez et faites cuire à feu vif pendant 10 min en remuant. Veillez à ce que les courgettes ne brûlent pas.

Retirez le couvercle, ajoutez le persil, baissez le feu et laissez cuire encore 10 min en ajoutant de l'eau chaude si nécessaire. Les courgettes sont cuites quand on ne voit plus que de l'huile au fond de la casserole.

Servez avec du poivre fraîchement moulu.

Ces courgettes accompagnent très bien la viande et le poisson.

**Courgettes sautées
les jours de repos**

“Paola n’allait pas à l’université le vendredi, si bien qu’elle consacrait en général son après-midi à préparer un repas particulièrement élaboré. Tous attendaient ce festin, et ce soir-là ils ne furent pas déçus. Elle avait acheté un gigot d’agneau chez le boucher qui se trouvait derrière le marché aux légumes, pièce qu’elle avait servie accompagnée de minuscules pommes de terre nouvelles parfumées au romarin, de courgettes *trifolate* et de carottes naines mijotées dans une sauce si suave que Brunetti aurait pu continuer à les manger comme dessert si Paola n’avait pas préparé des poires cuites dans du vin blanc.

Il alla s’allonger ensuite sur le canapé, à son emplacement habituel, avec quelque chose d’une baleine échouée, s’autorisant un verre d’armagnac minuscule – un dé à coudre.

Lorsque Paola le rejoignit après avoir envoyé les enfants faire leurs devoirs, assortissant son ordre de menaces aussi diverses qu’effroyables auxquelles ils avaient fini par s’habituer, elle se servit, beaucoup moins hypocrite en cela que Guido, une dose d’armagnac des plus généreuses.

« Seigneur, c’est fameux », soupira-t-elle après la première gorgée.

D’un ton presque rêveur, Brunetti lui dit :

« Tu ne devineras jamais qui m’a appelé, aujourd’hui. »”

Courgettes à la ricotta
Zucchini alla ricotta

Pour 4 personnes

6 belles courgettes

250 g de ricotta fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d'olive extra-vierge

Sel

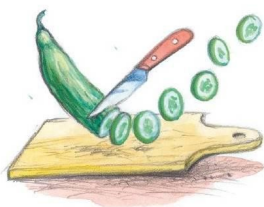
Plongez les courgettes, lavées et débarrassées de leurs extrémités, dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 15 min.

Quand elles sont *al dente*, égouttez-les et laissez-les refroidir.

Mélangez le parmesan et la ricotta pour former une crème.

Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, retirez la chair avec un petit couteau, versez un filet d'huile, salez légèrement, disposez-les dans un plat à four et versez la crème au centre de chacune.

Enfournez jusqu'à ce que la ricotta blondisse, environ 15 min.



Artichauts farcis au jambon

Carciofi ripieni al prosciutto

Pour 4 personnes

8 artichauts de taille moyenne

1/2 citron

140 g de jambon cuit au four

2 œufs durs

40 g de parmesan râpé

2 gousses d'ail coupées en deux

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2 cuil. à café de sel

Lavez les artichauts, retirez les feuilles dures, coupez les pointes et épluchez les queues. Plongez-les dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas puis placez-les dans une casserole antiadhésive avec l'huile, le sel, l'ail et 50 cl d'eau.

Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 30 min. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus que l'huile au fond de la casserole. Jetez l'ail et laissez refroidir.

Ensuite, retirez la barbe des artichauts, prenez-les dans la main et, à l'aide d'un petit couteau pointu, videz-les et réservez l'intérieur.

Préparez la farce en mélangeant le jambon, les œufs écalés et l'huile de cuisson des artichauts. Mixez avec un mixeur plongeant puis ajoutez le parmesan.

Remplissez les artichauts avec cette farce, qui doit dépasser et former un dôme. Disposez-les bien droits les uns à côté des autres dans un plat en Pyrex.

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Servez les artichauts bien chauds, accompagnés de leurs queues.

***Cicheti* dans une trattoria :
Brunetti choisit les artichauts**

“Brunetti s’arrêta dans une trattoria au pied du deuxième pont entre l’hôpital et le Campo Santa Marina ; comme il n’y avait aucune table de libre, il se rabattit sur un verre de *vino novello* et un plat d’amuse-gueules qu’il mangea debout au bar. Les conversations allaient bon train autour de lui mais il n’en entendit rien, ne pouvant s’empêcher de repenser à la surprise manifestée par Pedrolli lorsqu’il l’avait interrogé sur son dossier médical... à moins que cela n’ait tenu à l’insinuation de l’usage frauduleux qui pourrait en être fait ?

Les fonds d’artichauts étaient délicieux et Brunetti en demanda deux de plus, puis il reprit un peu de poulpe avec un deuxième verre de vin. Quand il eut terminé, il ne se sentait toujours pas satisfait bien que n’ayant plus faim. Ces repas composés de bouchées qu’il était souvent obligé de prendre étaient l’un des plus détestables inconvénients de son travail – si l’on exceptait les appels en pleine nuit, à commencer par celui à l’origine de son enquête actuelle. Il paya, quitta la trattoria, coupa en passant par-derrière Santa Maria dei Miracoli et arriva au Campo Santa Marina. ”

Artichauts à la casserole
Carciofi in casseruola

Pour 4 personnes

8 artichauts de taille moyenne

1/2 citron

1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux

1 poignée de persil haché

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Retirez les feuilles dures des artichauts, coupez largement les pointes, détachez et épluchez les queues. Plongez le tout dans une casserole d'eau froide avec le jus du demi-citron pour qu'ils ne noircissent pas.

Lavez-les bien, égouttez-les et placez-les dans une casserole antiadhésive avec l'huile, le sel, l'ail et 75 cl d'eau. Couvrez et faites cuire à feu vif.

Quand l'eau bout, ajoutez le persil – de cette façon, il reste bien vert. Laissez sur le feu pendant 30 min.

Retirez le couvercle, baissez le feu et laissez toute l'eau s'évaporer. On ne doit plus voir que l'huile au fond de la casserole.

Retirez du feu, ajoutez le poivre fraîchement moulu, laissez refroidir un peu et disposez sur un plat.

Les artichauts sont aussi bons chauds que froids.



Chou-fleur à la béchamel

Cavolfiore bianco con besciamella

Pour 4 personnes

1 kg de chou-fleur
120 g d'emmenthal en cubes
20 g de beurre
Sel

Pour la béchamel

50 g de beurre
50 cl de lait chaud
50 g de farine de type 00
Noix muscade fraîchement râpée
1 cuil. à café de sel (ou plus)

Plongez le chou-fleur dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 15 min. Quand il est *al dente*, égouttez-le, détaillez-le en morceaux pas trop petits et réservez.

Préparez la béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole antiadhésive, incorporez la farine et le sel, remuez avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une crème. Retirez du feu et versez le lait chaud en mélangeant avec un fouet. La crème doit fondre dans le lait. Remettez sur le feu sans cesser de mélanger. Faites épaissir le tout. À la fin, ajoutez la noix muscade.

Répartissez 20 g de beurre coupé en petits morceaux au fond d'un plat en Pyrex, mettez le chou-fleur par-dessus, parsemez de cubes d'emmenthal et nappez le tout de béchamel.

Faites cuire à four chaud pendant environ 20 min. La béchamel doit dorer. Attendez un peu avant de servir.

Chicorée de Trévis au stracchino

Radicchio tardivo di Treviso con stracchino

Pour 4 personnes

800 g de chicorée de Trévis

130 g de stracchino (ou bien un autre fromage filant)

Huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Enlevez les feuilles abîmées et la base des salades. Lavez-les puis coupez-les dans le sens de la longueur, en quatre ou six quartiers selon leur taille.

Placez-les dans une grosse poêle antiadhésive très chaude, faites-les fondre en les retournant souvent avec une pince. Salez, retirez du feu et couvrez pendant 30 min.

Disposez-les dans un plat allant au four, versez un filet d'huile, poivrez puis ajoutez le fromage coupé en dés.

Enfournez à température maximale pendant au moins 15 min. Quand le fromage a fondu, sortez du four et servez.

**Délice des premiers frimas :
radicchio rôti au *stracchino***

« Paola, bouche bée, en était à redouter que tous ses efforts en tant que parent aient lamentablement échoué, à se dire que l'enfant qu'elle avait mise au monde était un monstre. Elle regardait sa fille, son bébé, son ange de lumière et d'intelligence, se demandant si celle-ci n'était pas possédée par un démon.

Jusqu'à ce moment-là, le dîner s'était déroulé des plus normalement – du moins pour un dîner qui avait été retardé par un meurtre. Brunetti, qu'on avait appelé chez lui quelques minutes avant qu'ils passent à table, avait téléphoné peu après vingt et une heures, disant qu'il en avait encore pour un moment. Les protestations des enfants, qui prétendaient qu'ils étaient sur le point de mourir de faim, avaient à ce moment-là eu raison de la résistance de Paola et elle les avait fait manger, mettant au chaud, dans le four, la part de Guido et la sienne. Elle s'était assise à la table avec Chiara et Raffi, prenant de temps en temps une gorgée d'un *prosecco* qui tiédissait et s'éventait peu à peu, pendant que les enfants faisaient un sort à d'énormes portions d'un *pasticcio* fait d'une série de strates de polenta, de *ragù* et de parmesan. Elle avait prévu ensuite du *radicchio* rôti au *stracchino*, même si elle n'arrivait pas à croire que l'un ou l'autre ait encore assez de place pour manger autre chose.

« Pourquoi faut-il qu'il rentre toujours si tard ? se plaignit Chiara en tendant la main vers le *radicchio*.

– Il ne rentre pas toujours tard, répondit Paola, prenant la remarque au pied de la lettre.

– C'est l'impression que ça me fait », insista Chiara. Elle sélectionna deux longues tiges et les fit passer sur son assiette, puis les tartina copieusement de fromage fondu.

« Il a dit qu'il rentrerait dès qu'il pourrait.

– Ce n'est pas comme si c'était vraiment important, n'est-ce pas ? » demanda Chiara.

Paola leur avait expliqué les raisons du retard de leur père, et elle trouva le commentaire de sa fille quelque peu étrange.

« Je croyais vous avoir dit que quelqu'un avait été tué, observa-t-elle doucement.

– Oui, mais c’est seulement un *vu comprà* », dit Chiara en s’emparant de son couteau.

C’est à ce moment-là que Paola était restée bouche bée. Elle prit son verre de vin, fit semblant de boire une gorgée, poussa le plat de *radicchio* vers Raffi (qui semblait ne pas avoir prêté attention aux propos de sa sœur) et demanda : « Qu’est-ce que tu veux dire par *seulement*, Chiara ? » Elle avait parlé, observa-t-elle avec satisfaction, d’un ton parfaitement amène.

« Juste ça, qu’il n’était pas de chez nous. »

Paola essaya de trouver une nuance sarcastique ou une tentative de provocation dans la réponse de sa fille, mais il n’y en avait pas. Le ton de sa fille, en fait, paraissait tout aussi calme et dépassionné que le sien.

« Quand tu dis *chez nous*, tu parles des Italiens ou de tous les Blancs, Chiara ?

– Non, des Européens.

– Ah, évidemment. » Paola prit son verre, joua avec le pied pendant un moment, le reposa sans y avoir porté les lèvres. « Et où se trouvent les frontières de l’Europe ? demanda-t-elle finalement.

– Comment, maman ? demanda Chiara, qui venait de répondre à une question posée par son frère.

– Je te demandais où se trouvent les frontières de l’Europe.

– Oh, tu le sais bien, maman. C’est dans tous les livres. Il n’y a pas de dessert ? » ajouta-t-elle avant que sa mère ait eu le temps de dire quoi que ce soit.

Jeune mère, Paola, elle-même fille unique et sans la moindre expérience des petits enfants, avait lu tous les livres et manuels censés conseiller les parents sur la meilleure manière d’élever leur progéniture. Elle s’était aussi plongée dans de nombreux ouvrages de psychologie et savait qu’il existait un consensus assez général autour de l’idée qu’il ne faut jamais adresser de critiques sévères à un enfant tant que les raisons de son comportement ou de ses propos n’ont pas été explorées et examinées ; et, même alors, on mettait en garde les parents contre le risque d’endommager le jeune psychisme en cours de développement.

« C’est la chose la plus ignoble et la plus dépourvue de cœur que j’ai jamais entendue à cette table et j’ai honte d’avoir élevé un enfant capable de dire ça. »

Raffi, qui s’était branché sur la conversation quand son radar avait détecté une anomalie dans le ton de sa mère, laissa tomber sa

fourchette. Chiara resta bouche bée, une expression similaire à celle de Paola sur le visage, en grande partie pour une raison identique : elle était choquée et horrifiée qu'une personne qui jouait un rôle aussi fondamental pour son bonheur soit capable de tenir de tels propos. Et, comme sa mère, elle rejeta jusqu'à l'idée d'employer une formule diplomatique. « Qu'est-ce que c'est supposé vouloir dire ?

– C'est supposé vouloir dire que les *vu comprà* ne sont pas *seulement* quoi que ce soit. Qu'on ne peut pas les traiter ainsi, comme si leur mort ne comptait pas. » Chiara comprit bien les paroles ; plus important, elle sentit la force du ton de sa mère. « Ce n'est pas ce que j'ai voulu dire, protesta-t-elle.

– J'ignore ce que tu as pu vouloir dire, Chiara, mais ce que tu as dit, c'est que le mort était « seulement un *vu comprà* ». Et il va falloir que tu me donnes beaucoup d'explications pour me faire croire qu'il y a la moindre différence entre ce que *dit* le mot que tu as choisi et le *sens* qu'il a. »

Chiara reposa sa fourchette dans son assiette. « Je peux aller dans ma chambre ? »

Raffi, toujours aussi paralysé, les regardait tour à tour toutes les deux, rendu perplexe par ce qu'avait dit sa sœur et estomaqué par la cinglante réaction de sa mère.

« Oui », dit Paola.

Chiara se leva, repoussa avec soin sa chaise sous la table et quitta la pièce. Raffi, qui connaissait le sens de l'humour particulier de sa mère, se tourna vers elle, attendant la chute qu'elle n'allait pas manquer de lancer. Mais pas du tout : Paola se leva, ramassa l'assiette de sa fille et alla la poser dans l'évier. Puis elle passa dans le séjour.

Raffi reprit sa fourchette et fit nit son *radicchio*, chagrin à l'idée qu'il n'y aurait pas de dessert ce soir, plaça ses couverts bien alignés dans son assiette et alla poser le tout dans l'évier. Après quoi, il se réfugia dans sa chambre. ”

Tomates farcies au four

Pomodori ripieni al forno

Pour 4 personnes

- 8 tomates rondes de taille moyenne
- 1 gousse d'ail écrasée, sans le germe
- 1 œuf
- 50 g de parmesan râpé
- 5 tranches de pain de mie sans la croûte
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 cuil. à café de sel

Lavez et essuyez les tomates, retirez leur chapeau. Avec un couteau, videz-les en recueillant le jus et les pépins dans un bol.

Placez le pain coupé en morceaux dans une terrine, mouillez-le avec le jus des tomates, sans les pépins, puis ajoutez l'huile, le sel, l'œuf et l'ail. Mélangez jusqu'à obtenir une crème assez épaisse. Ensuite, ajoutez le fromage.

Séchez bien l'intérieur des tomates et salez-les légèrement.

Remplissez-les avec la crème en débordant un peu pour former un petit dôme.

Placez-les sur une lèchefrite garnie de papier cuisson. Faites-les cuire à four chaud pendant environ 20 min. Éteignez le four et laissez-les reposer à l'intérieur pendant encore 5 min. Présentez-les dans un plat et servez.



Printanière de légumes
Primavera di verdure

Pour 4 personnes

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 2 oignons jaunes
- 3 grosses tomates mûres
- 60 g d'olives noires cuites au four
- 1 piment fort
- 1 gousse d'ail écrasée, sans le germe
- 1 bouquet de persil haché
- 5 cl de vin blanc sec
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 cuil. à café de sel

Lavez tous les légumes.

Évidez les aubergines, puis taillez-les en bâtonnets d'une épaisseur d'environ 1 cm. Épluchez les tomates et coupez-les en gros morceaux. Coupez les poivrons en morceaux, les courgettes en rondelles, les oignons en fines lamelles.

Mettez tous les légumes dans une grande casserole antiadhésive avec le piment, le sel et l'huile.



Faites cuire à feu vif pendant 20 min en remuant régulièrement,

puis ajoutez dans l'ordre : le vin, le persil, l'ail, les olives dénoyautées et coupées en morceaux.

Mélangez et laissez sur le feu jusqu'à ce qu'on ne voie plus que l'huile au fond de la casserole.

Ces légumes sont excellents avec tous types de pâtes.

Pommes de terre à la crème
(accompagnement pour
poissons au four)

Patate alla panna

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre fermes

250 g de crème fraîche

Beurre pour le plat

Sel

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans un grand volume d'eau. Égouttez-les, laissez-les refroidir, épluchez-les et coupez-les en rondelles.

Disposez-les dans un plat en Pyrex beurré, salez et recouvrez de crème.

Faites cuire à four très chaud jusqu'à ce que la crème s'épaississe et blondisse en surface.

Carote gustose

Pour 4 personnes

500 g de carottes

500 g de tomates mûres

400 g de poireaux

50 g de raisins secs lavés et hachés

1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Lavez et épluchez les carottes et les tomates. Coupez les premières en rondelles et les secondes en morceaux.

Lavez les poireaux. Enlevez la partie verte et émincez la partie blanche.

Placez les légumes dans une casserole antiadhésive avec 4 cuillerées à soupe d'huile et le sel. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 20 min en remuant de temps en temps. Retirez le couvercle, ajoutez les raisins, le gingembre, les 2 cuillerées à soupe d'huile restantes, laissez prendre encore quelques minutes et servez.

Capitano Alberto

Dans un livre de cuisine, en particulier s'il concerne la cuisine vénitienne, on se doit d'évoquer les produits de la mer ; pour cela, je voulais parler à un pêcheur, quelqu'un ayant passé sa vie à attraper du poisson et à en manger. J'interrogeai mes amis, et tous me conseillèrent de m'adresser au Capitano Alberto, un homme qui avait de l'eau salée dans les veines, un homme qui en savait plus que quiconque à Venise sur la lagune, ce qui nageait dans ses eaux, ce qui se terrait dans ses fonds.

Il s'avéra, comme c'est souvent le cas avec les Italiens, d'une totale disponibilité, et nous nous retrouvâmes devant l'église San Pietro di Castello, lui et sa femme ayant la bonne fortune d'être logés dans un des appartements de l'ancien couvent. Alberto est, disons, *robusto*. « Fort », dirait-on en français. Il n'est pas particulièrement grand, mais solidement charpenté, et il est clair qu'il fait régulièrement « honneur à la table », comme il me l'a avoué plus tard. Beaucoup d'honneur à beaucoup de tables, j'en suis persuadée, mais il émane néanmoins de sa corpulence une impression d'énergie et de force, sans rien de la léthargie trop courante chez les personnes en surpoids.

Six générations auparavant, son ancêtre turc était arrivé à Venise comme prisonnier de guerre. Cessant rapidement d'être turcs, les descendants de celui-ci ne perdirent pas de temps à devenir italiens pour se faire directement vénitiens, même si, du propre aveu d'Alberto, il est plus habitant de Castello, en particulier de San Pietro di Castello, que vénitien.

On voit tout de suite qu'Alberto est un homme de la mer. Cheveux blancs coupés court, il a l'œil d'un bleu de lagon, un nez imposant, une figure dont la peau a été tannée et retannée par les années passées sur le pont ou à la barre d'un bateau, petit ou grand, bateau sur lequel il travaillait ou dont il était le capitaine. Au premier abord, j'eus l'impression fugitive de l'avoir déjà rencontré, mais Venise est une ville de la mer et il est le type même du marin ; je rejetai donc cette idée.

Né à Castello, il ne se souvient pas d'un temps où il n'aurait pas su nager. Il a commencé la pêche commerciale à l'âge de dix ans – en ramassant des coquillages pour les revendre à des trattorias. À seize ans, il a vendu la bibliothèque familiale pour s'acheter un masque et un fusil-harpon pour la pêche sous-marine ; à vingt ans, il a jeté son

premier filet. Il m'a montré ceux qu'il a fabriqués lui-même et qu'il a conservés, n'oubliant pas de me faire remarquer la largeur de la maille. Contrairement à trop de patrons pêcheurs actuels, le Capitano Alberto pense à l'avenir et comprend l'importance de n'attraper que des poissons adultes et de préserver les petits. « Pour qu'ils puissent grandir, me dit-il, et laisser quelque chose à manger à nos enfants. »

Longtemps, il a travaillé en compagnie d'un ami, un homme comme lui, né pour la mer. Il m'a alors décrit ce qu'était la pêche à l'ancienne, soit il y a trente ou quarante ans de cela : ils naviguaient entièrement aux étoiles, prévoyaient le temps en regardant le ciel et non en écoutant les bulletins de la météo, et ils dormaient, les nuits d'hiver, roulés dans une unique couverture censée les protéger de l'humidité et du froid. Ils attendaient, priant pour que pointe l'aube et que se déploie, sur l'horizon, le rougeolement annonciateur du retour de la lumière et de la chaleur.

C'est avec une émotion visible qu'il me parla de l'ami, mort depuis des dizaines d'années, avec lequel il pêchait dans sa jeunesse, et de l'amitié qui peut naître entre deux hommes seuls sur un bateau pendant des nuits interminables, quand chacun ouvre son cœur à l'autre et que se crée un lien plus fort que celui qu'on peut avoir avec son père. À la mort de cet homme, la femme d'Alberto, qui avait alors cinquante ans, prit sa place dans le bateau ; elle était la seule femme, à cette époque, à posséder une licence de pêche en Italie. « Elle a été le meilleur matelot que j'aie jamais eu. »

Dans les années soixante-dix, alors que sa femme était enceinte, elle se réveilla un matin et posa le pied... dans l'eau. Ils avaient un appartement en rez-de-chaussée et l'*acqua alta* qui avait envahi la ville pendant la nuit était aussi entrée chez eux. Craignant pour la santé de sa femme, Alberto, qui travaillait à cette époque pour les chemins de fer, accepta l'offre de son employeur de bénéficier d'un appartement gratuit à Mestre : grand, chaud et inondé... de lumière. Ils allèrent donc s'installer à Mestre et ce couple, vénitien depuis des générations, se retrouva entouré de voitures, d'agitation et de bruits permanents. Ils ne voyaient même pas la mer.

Ils gardèrent le silence, chacun pensant que l'autre était satisfait de ce charmant et agréable foyer, jusqu'à la naissance du bébé. C'est alors que l'un d'eux n'y tint plus et déclara : « Ce Mestre me sort par les trous de nez », ou quelque chose d'approchant. À peine ces paroles étaient-elles prononcées qu'Alberto traversait la rue pour demander un service à un homme possédant un camion. Le jour même, tel Joseph, Marie et Jésus partant pour l'Égypte, ils s'enfuirent de la ville industrielle pour retourner à San Pietro di Castello et s'installer dans l'appartement dans lequel ils habitent encore et où l'on n'entend ni

voitures ni tapage, et où l'on voit la mer depuis les fenêtres.

Pendant que nous bavardions, l'impression que j'avais déjà rencontré cet homme devenait plus forte. Nous avions des amis en commun, mais je savais n'être jamais sortie en bateau avec lui et que nous n'avions jamais partagé un repas. Me restait la sensation que nous avions fait quelque chose ensemble, partagé quelque expérience vitale.

J'abordai alors le sujet de la cuisine et du poisson en cuisine, avec l'espoir d'obtenir l'avis d'un expert. « L'important n'est pas le poisson que vous mangez, me dit-il. L'important, c'est sa fraîcheur. » Il sourit en voyant ma déception. « Quand je mange un poisson, je sais d'où il vient, de quel coin de la lagune. Et je peux dire s'il s'agit d'un poisson sauvage ou d'un poisson d'élevage. » À la manière dont il prononça « poisson d'élevage », on aurait cru qu'il parlait de détrit.

Puis, comme s'il avait envie de me montrer qu'il n'était pas un vulgaire pêcheur, il mentionna les différentes licences maritimes qu'il avait obtenues et les bateaux qu'il avait commandés. Il tenait aussi à me faire savoir qu'il n'était pas sans culture, et il me parla des livres qu'il avait lus, des auteurs qu'il admirait. Celui qu'il préférait le plus était Kafka, qui « dresse des tableaux dans lesquels les gens peuvent se voir ». Il sourit, mais sans gaieté, avant d'ajouter : « C'est ma joie et ma damnation. Après avoir lu Kafka, aucun écrivain n'a plus eu de sel pour moi. »

Il mentionna d'autres auteurs, avant tout des marins et des explorateurs anglais des temps passés, ayant écrit des récits de voyages – Anson, Cook, Conrad – et certains écrivains dont j'avais entendu parler mais que je n'avais jamais lus.

La mémoire me revint soudain. « Capitano, lui demandai-je, n'êtes-vous pas aussi un lecteur de Patrick O'Brian ?

– Bien sûr. »

Ce qui m'était revenu, c'était une brève rencontre faite dans une quincaillerie, au moins dix ans auparavant, avec un homme corpulent au visage tanné par la mer, lequel s'entretenait avec le vendeur des romans de Patrick O'Brian, romans qui l'enchantaient. Je m'étais immiscée dans la conversation, disant que moi aussi j'aimais les livres de O'Brian, et il avait fait ma conquête en m'avouant être jaloux de moi qui pouvais tous les lire, alors qu'il y en avait seulement sept sur vingt qui étaient traduits en italien. Voici que je le retrouvais, tant d'années plus tard, toujours aussi enchanté par la mer et sa littérature. Au milieu de la gloire, la vie quotidienne poursuit son petit bonhomme de chemin.

De retour sur le sujet de ses années de pêche, il me raconta

volontiers ce qu'il avait vécu alors. En janvier et février, il fait en général trop froid pour le poisson. En mars, cependant, les calamars se rapprochent des côtes pour pondre ; et s'il en ramène assez, un pêcheur a de quoi se faire un petit matelas financier pour tout le reste de la saison.

En mai et juin ce sont les *squaletti*, ces petits requins que les Vénitiens appellent *cagnoletti* (« petits chiens »), qu'il faut préparer à la sauce tomate et manger accompagnés de polenta. Avec la chaleur de l'été arrivent les *soglie* et toutes les différentes espèces de *cefali*.

L'abondance arrive à l'automne, sous la forme de poissons qui se sont nourris dans la lagune pendant tout l'été et sont donc plus gros et goûteux que ceux qui ont vécu sur des portions congrues en Adriatique. C'est l'époque des espèces les plus prisées : sole, *branzino*, *orate*, *triglie*.

Ces explications terminées, Alberto en vint à la condamnation des pratiques actuelles, en particulier celles des *vogonlari* qui sortent de nuit pour racler le fond de la lagune et ramasser des clams, sans se soucier de ce qu'ils peuvent détruire d'autre au passage, avec les espèces de herbes métalliques dont ils se servent pour labourer les fonds, laissant le chaos derrière eux. Les clams qu'ils récoltent illégalement par centaines de kilos chaque nuit sont presque tous les descendants d'une espèce importée des Philippines et qui, n'ayant pas de prédateur en Adriatique, a colonisé la lagune aux dépens des espèces indigènes. Rien de plus facile que de les négocier : des complices, en voiture ou en camion, retrouvent les pêcheurs à un point de rencontre convenu d'avance, transfèrent les prises dans leur véhicule et vont ensuite les vendre. De plus, on prend aujourd'hui les poissons dans des traînes de plusieurs kilomètres de long et on en rejette autant que l'on en garde. Ce qui est conservé pour la vente est souvent congelé, une partie est même décongelée et recongelée pendant ce temps, et dans ce cas les poissons sont vendus au milieu des variétés d'élevage produites dans des fermes aquacoles aussi monstrueuses que les usines de poulets en batterie.

J'étais curieuse de savoir ce qu'il pensait des poissons vendus au marché du Rialto, poissons qui doivent tous, maintenant (normes européennes obligent), présenter l'équivalent piscicole d'un passeport mentionnant leur origine et s'ils ont été décongelés ou non. Certains proviennent de pays éloignés de plusieurs milliers de kilomètres ; on peut supposer qu'ils ne sont pas arrivés à la nage.

« Quels poissons mangez-vous, Capitano ?

– Tous ceux que j'attrape.

– Et au Rialto, achèteriez-vous du poisson ? »

Il hésita un instant. « Oui, si je connaissais celui qui le vend, répondit-il avec un sourire. « Il suffit qu'un poisson soit frais, peu importe son espèce. Cela se vérifie à l'œil, aux écailles, à l'odeur. » Je regrettai qu'il n'y en ait pas eu un sur la table pour qu'il puisse me montrer ce qu'il voulait dire ; mais n'étaient posées entre nous que nos tasses vides.

« Les poissons doivent être frais. Ceux d'élevage sont comme les femmes aujourd'hui : des seins en plastique et tout sent le détergent. Tous pareils.

– Et pour la cuisson et le service ? demandai-je, me rappelant les questions que j'avais eu l'intention de lui poser.

– On doit cuire tous les poissons sur le gril avec un peu de sel. S'ils sont frais, c'est suffisant.

– Vous n'y ajoutez rien pour en relever le goût ? » En posant ma question, je pensais aux poissons que j'avais mangés et aux recettes que j'avais lues.

« Je vais vous apprendre un vieux proverbe, me dit-il en guise de réponse. *Qui met du citron dans le poisson est un grand couillon.* »

Alors voilà, ami lecteur : du poisson frais grillé – et peu importe l'espèce du moment qu'il est frais –, un peu de sel et pas de citron.

Ordre du capitaine.

Poissons et fruits de mer

Pesci e frutti di mare



Vu que nous sommes au marché pour acheter des légumes, pourquoi ne pas jeter un coup d'œil au poisson ?

Nous découvrons tout un univers, des poissons de différentes formes et couleurs : des dorades aux écailles argentées brillant à la lumière du soleil pêchées dans la lagune, des turbots mouchetés de l'Adriatique, des saint-pierre de l'Atlantique à l'allure étrange, des rascasses rouge pâle au ventre gonflé en provenance de la Méditerranée. Bien que nous l'ayons vu des centaines de fois, ce spectacle est toujours enthousiasmant.

Nous ne nous lassons jamais d'observer et d'imaginer les délicieuses saveurs de certains poissons ou crustacés préparés de telle ou telle façon.

Une gigantesque seiche nous fixe d'un œil : elle est magnifique, avec ses dessins et ses reflets ; ses tentacules encore vivants sautent et finissent à terre, piétinés par les passants.

Nous choisissons un étal et nous nous arrêtons pour écouter les

questions sur la fraîcheur et la provenance, comme les réponses qui assurent la réussite de nos recettes.

À ce moment précis, une relation s'instaure avec l'inconnu à côté de nous, nous échangeons des impressions, des expériences, des conseils précieux sur comment cuisiner au mieux la marchandise choisie.

Nous rentrons à la maison en portant ce sachet un peu froid, un peu humide, qui contient notre proie, comme des pêcheurs expérimentés.

Roberta Pianaro

Poissons et fruits de mer

Pesci e frutti di mare

Queues de lottes à la tomate

Coda di rospo al pomodoro

Filets de lotte aux poivrons

Cotolette di coda di rospo ai peperoni

Mulet bouilli à la mayonnaise et aux olives vertes

« Bosega » : *cefalo volpina bollita con maionese alle olive verdi*

Soles aux cœurs d’artichauts et à la roquette

Sogliole con cuori di carciofi e rucola

Espadon pané parfumé

Pesce spada al pangrattato saporito

Filets de turbot aux poireaux, aux câpres et aux raisins secs

Filetti di rombo con porri, capperi e uvetta

Loup au four

Branzino al forno

Filets de saumon aux champignons, parfumés au basilic

Filetti di salmone ai funghi, profumati al basilico

Calamars farcis à la sauce tomate

Calamari ripieni al sugo di pomodoro

Seiches noires en sauce

Seppie nere in umido

Crevettes bouquet aux légumes et à la coriandre

Gamberoni con verdure e coriandolo

Crevettes bouquet, sauce à l'œuf et au citron vert

Gamberoni in salsa d'uovo e lime

Queues de lottes à la tomate
Code di rospo al pomodoro

Pour 4 personnes

- 1,4 kg de queues de lottes (4 pièces de 350 g)
- 500 g de tomates juteuses épluchées et coupées en morceaux
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 poignée d'herbes aromatiques (romarin, thym, marjolaine)
- 1 bouquet de persil haché
- 1 pincée de piment
- 10 g de farine type 00
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 2 cuil. à café de sel

Nettoyez et séchez les queues de lottes. Farinez-les légèrement.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir dans l'huile l'ail, le piment et le sel. Ajoutez les tomates, laissez épaissir, puis les queues de lottes que vous ferez cuire 20 min en les retournant de temps en temps.

Saupoudrez de persil 5 min avant de les retirer du feu. Servez très chaud.

**Après le verre, la spécialité de Murano :
la queue de lotte**

« Ils finirent par prendre des spaghetti aux *vongole*. Le serveur eut un clin d'œil laissant entendre que les coquillages avaient été pêchés – peut-être illégalement – dans la lagune la nuit dernière. N'ayant jamais beaucoup aimé le foie, Brunetti demanda du *rombo* grillé, tandis que Vianello et Navarro choisissaient de la *coda di rospo*.

« *Patate bollite* ? » demanda le serveur avant de s'éloigner.

Tout le monde dit oui.

Sans qu'ils ne lui aient rien demandé, le serveur revint tout de suite après avec deux bouteilles de un litre, une d'eau minérale, une de vin blanc, qu'il posa sur la table. Puis il partit pour la cuisine où on l'entendit lancer la commande d'une voix de stentor.

Brunetti reprit la conversation comme s'il n'y avait pas eu d'interruption.

« Que savez-vous de lui ? Travaillez-vous pour lui ?

– Non, répondit Navarro, manifestement surpris par la question. Mais je le connais. Tout le monde le connaît, ici. C'est un vrai salopard. »

Sur quoi le vieil homme ouvrit un paquet de *grissini*, en prit un et se mit à le grignoter du début à la fin comme un lapin de dessin animé mangeant une carotte.

« Au sens où il est difficile de travailler avec lui, c'est ce que vous voulez dire ?

– Exactement. Cela fait maintenant deux ans qu'il a les deux mêmes *maestri*. Pour autant que je sache, c'est la première fois qu'il en garde aussi longtemps.

– Et pourquoi donc ? demanda Vianello en faisant le service du vin.

– Parce que c'est un salopard. » Navarro se rendit compte lui-même que son explication tournait en rond et ajouta : « Il est capable de tout pour vous carotter.

– Pourriez-vous nous donner un exemple ? »

Un instant, la question parut prendre Navarro de court, comme si la requête d'une preuve pour venir étayer un argument était une

nouveauté pour lui. Il vida son verre, le remplit, le vida une deuxième fois et grignota deux *grissini* de plus.

« Il engage des *garzoni* et les fiche à la porte juste avant qu'ils deviennent *serventi*, pour ne pas avoir à les augmenter. Il les garde environ un an, au noir ou avec des contrats de travail de deux mois, mais quand arrive le moment où ils devraient normalement monter en grade, et donc toucher plus, il les fiche dehors. Il invente une raison quelconque pour s'en débarrasser et en engage d'autres.

– Pendant combien de temps un tel système peut-il fonctionner ? » voulut savoir Vianello.

Navarro haussa les épaules. « Aussi longtemps qu'il y aura des jeunes qui auront besoin de travail – autrement dit, c'est sans fin.

– Quoi d'autre ?

– Il fait tout le temps des histoires, il se bagarre.

– Avec qui ?

– Avec les fournisseurs, avec ses ouvriers, avec les types des bateaux qui lui livrent le sable, avec les types des bateaux qui emportent sa production. Dès qu'il est question d'argent – et dans tout ça il est question d'argent –, il se dispute avec eux.

– J'ai entendu parler d'une bagarre dans un bar, il y a deux ans, dit Brunetti sans terminer sa phrase.

– Oh, ça... c'est probablement la seule fois où ce vieux salopard n'y était pour rien. Un type a dit quelque chose qui ne lui a pas plus, De Cal a répondu et le type l'a frappé. Moi je n'y étais pas, mais mon frère, si. Croyez-moi, il déteste De Cal encore plus que moi, alors s'il dit que ce n'est pas De Cal qui a commencé, c'est que c'est vrai.

– Et sa fille ? » demanda Brunetti.

Avant que Navarro puisse répondre, le serveur arriva et disposa les assiettes de pâtes devant les convives. La conversation s'arrêta et les trois hommes attaquèrent leurs spaghettis. Le serveur revint et disposa trois petites assiettes pour les coquilles vides.

« Au *peperoncino*, observa Brunetti, la bouche pleine.

– C'est bon, hein ? » dit Navarro.

Brunetti acquiesça de la tête, prit une gorgée de vin et retourna à ses spaghettis, qui étaient plus que bons. Il faudrait qu'il parle à Paola du *peperoncino* ; il y en avait davantage que ce qu'elle mettait, mais c'était très bon.

Une fois leurs assiettes vides et les petites assiettes débordant de coquilles, le serveur vint emporter le tout en leur demandant si le plat

leur avait plu. Brunetti et Vianello se répandirent en compliments ; Navarro, en habitué, n'eut pas à se fendre d'un commentaire.

Le serveur revint bientôt avec un plat de pommes de terre et les poissons, celui de Brunetti étant déjà préparé en filets. Navarro demanda de l'huile d'olive et l'homme revint avec un flacon d'une couleur beaucoup plus soutenue que celui de la table. Tous les trois en versèrent sur leur poisson, mais pas sur les pommes de terre, qui baignaient déjà dedans, au fond du plat. Le silence régna sur la table pendant un certain temps.

Tandis que Vianello s'emparait de la dernière pomme de terre, Brunetti revint à ses questions.

« Sa fille... que savez-vous d'elle ? » Navarro vida son verre et souleva la bouteille vide à l'intention du serveur.

« C'est une bonne fille, mais elle a épousé cet ingénieur. »

Filets de lotte aux poivrons

Cotolette di coda di rospo ai peperoni

Pour 4 personnes

700 g de filets de lotte (8 filets)

5 g de farine

5 cl d'huile d'olive extra-vierge pour la poêle

Sel

Pour la sauce

1 poivron rouge

1 poivron jaune

300 g de poireaux

1 gousse d'ail écrasée, sans le germe

Persil

5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Ouvrez les filets et aplatissez-les un peu. Lavez-les et séchez-les soigneusement avec du papier absorbant.

Faites rôtir les poivrons sur la flamme du gaz ou sous la grille du four jusqu'à ce qu'ils deviennent noirs. Épluchez-les et coupez-les en fins bâtonnets.



Lavez les poireaux, coupez-les dans le sens de la longueur puis en rondelles. Faites-les revenir 20 min dans une poêle antiadhésive avec 5 cuillerées à soupe d'huile, une pincée de sel et 10 cl d'eau en remuant régulièrement, puis ajoutez les bâtonnets de poivron, l'huile, un peu de persil et le poivre. Mélangez et salez à votre convenance.

Au besoin, faites réduire un peu. Il est important que la préparation ne soit pas aqueuse.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer 5 cl d'huile puis posez les filets enfarinés et légèrement salés. Faites-les cuire 2 ou 3 min en les retournant avec une pince.

Disposez-les dans un plat à service, nappez-les de l'excellente sauce aux poivrons très chaude.

Mulet bouilli à la mayonnaise
et aux olives vertes

« Bosega » : *cefalo volpina bollita
con maionese alle olive verdi*

Pour 4 personnes

- 1 mulot de 1 kg (si possible écaillé, vidé et lavé par le vendeur)
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 3 feuilles de laurier
- Sel

Pour la mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 50 g d'olives vertes dénoyautées et coupées en morceaux
- 10 cl d'huile de maïs
- 1 pincée de sel



Dans une grande casserole remplie d'eau salée, placez les légumes avec le laurier. Couvrez et faites bouillir pendant 30 min, puis retirez du feu et laissez refroidir.

Jetez le mulot dans le bouillon, couvrez et laissez-le 15 min sur le feu. Laissez refroidir 15 min puis égouttez, préparez le poisson et placez les filets sur un plat à service.

Préparez la mayonnaise. Battez le jaune d'œuf dans un bol avec un petit fouet, mettez l'huile dans une burette et versez-la tout doucement, très peu à la fois. Quand la sauce a épaissi, ajoutez le jus

de citron en alternant avec l'huile, et enfin le sel et les olives.

Étalez la mayonnaise sur le mullet et décorez d'olives entières. Servez à température ambiante. Aussi délicieux froid, en entrée.

Soles aux cœurs d'artichauts
et à la roquette

Sogliole con cuori di carciofi e rucola

Pour 4 personnes

4 soles d'environ 250 g chacune, en filets

4 artichauts de taille moyenne

1/2 citron pressé

150 g de roquette en accompagnement, assaisonnée avec du sel, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.

1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux

1 pincée de persil haché

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Lavez les filets de sole et essuyez-les avec du papier absorbant.

Coupez les queues des artichauts et retirez les feuilles dures. Enlevez la barbe et émincez les cœurs ainsi dégagés.

Placez-les dans une casserole et aspergez-les de jus de citron. Mélangez et laissez reposer quelques minutes.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir l'ail dans l'huile avec un peu de sel. Versez les lamelles d'artichauts, mélangez et laissez sur le feu au moins 15 min en ajoutant un peu d'eau chaude et le persil.

Quand on ne voit plus que l'huile au fond de la poêle, disposez-y les filets les uns à côté des autres, salez puis faites-les cuire 5 min en les retournant une fois.

Ajoutez du poivre fraîchement moulu. Retirez du feu et servez bien chaud, accompagné de la roquette assaisonnée.

État de guerre : soles aux artichauts

“S’il s’était imaginé avoir laissé à la Questure incertitude et malaise, il se trompait lourdement : il les retrouva l’une et l’autre entre les murs de son domicile. Là, les deux choses se manifestaient via l’aura de dignité outragée dans laquelle baignaient Paola et Chiara, la transportant partout avec elles à la manière dont les usuriers, dans l’enfer de Dante, portaient leurs sacs d’écus autour du cou pour l’éternité. Il supposa que la mère comme la fille s’estimaient chacune dans son bon droit. Mais quand a-t-on vu une personne partie prenante d’une dispute se croire en tort ?

La famille était à table. Il embrassa Paola sur la joue et ébouriffa les cheveux de Chiara, mais celle-ci écarta vivement la tête, comme si elle refusait d’être touchée par la main qui venait de se poser sur l’épaule de son adversaire. Faisant semblant de ne rien remarquer, Brunetti s’assit et demanda à Raffi comment s’étaient passés ses cours. L’adolescent, dans une manifestation de solidarité masculine destinée à faire pièce à la maussaderie de la gent féminine, dit que tout s’était très bien passé et se lança dans une longue description du programme qu’il utilisait sur son ordinateur pour ses cours de chimie. Brunetti, bien plus intéressé par les *linguine con scampi* de son assiette que par les arcanes de l’informatique, souriait et faisait de son mieux pour poser des questions à peu près pertinentes.

La conversation se traîna ainsi laborieusement pendant que les quatre convives faisaient un sort à des soles sur fonds d’artichauts et à une salade *rucola*. Chiara jouait du bout de sa fourchette avec la nourriture, laissant une assiette à peine entamée – signe indubitable que la situation l’affectait profondément.

Après avoir appris qu’il n’y aurait pas de dessert, les deux enfants s’évanouirent. Brunetti reposa son verre vide et dit alors : « J’ai l’impression que je devrais me procurer l’un de ces casques *De sang et d’ébène* bleus que mettent les soldats de l’ONU quand ils risquent d’être pris dans des tirs croisés. »



Paola les resservit tous les deux en vin. Elle avait ouvert une bouteille de Loredan Gasparini, prise dans une caisse que son père lui avait envoyée pour son anniversaire et que Guido aurait préféré déguster dans des circonstances plus joyeuses. « Elle s'en remettra, dit Paola en reposant la bouteille sur la table avec un bruit solide.

– Je n'en doute pas, répondit Guido, le ton calme. J'aimerais simplement pouvoir manger dans une atmosphère plus détendue avant que ce jour arrive. »

[...]

Elle fit la moue, regarda par la fenêtre donnant au nord, eut un mouvement d'acquiescement de la tête devant la justesse de la question et répondit à Guido qu'il avait raison.

« Avoir raison n'est pas ce qui m'intéresse.

– Dans ce cas, qu'est-ce qui t'intéresse ?

– Pouvoir vivre en paix dans ma propre maison.

– J'imagine que c'est à peu près ce que tout le monde souhaite.

– Si seulement c'était aussi simple, hein ? »

Sur quoi il se leva, se pencha pour l'embrasser sur la tête, puis retourna à la Questure et à l'enquête sur la mort de l'homme qui était « seulement » un *vu comprà*. ”

Espadon pané parfumé

Pesce spada al pangrattato saporito

Pour 4 personnes

600 g d'espadon (2 tranches)

2 œufs

20 g de câpres au sel, lavées et hachées

1 bouquet de persil haché

1 gousse d'ail écrasée, sans le germe

30 g de parmesan râpé

100 g de chapelure + un peu pour la finition

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Lavez les tranches d'espadon et essuyez-les avec un torchon. Coupez-les en deux.

Dans une terrine, mélangez la chapelure, le persil, l'huile, les câpres, l'ail et le parmesan jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans une autre terrine, battez les œufs avec le sel, plongez-y les demi-tranches de poisson que vous roulerez ensuite dans la pâte à la chapelure, puis placez-les sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson.

Faites adhérer la chapelure restante sur le poisson, pour lui donner plus de goût.

Faire cuire à four très chaud (température maximale) pendant 20 min.

Filets de turbot aux poireaux,
aux câpres et aux raisins secs

Filetti di rombo con porri, capperi e uvetta

Pour 4 personnes

600 g de filets de turbot divisés en 8 morceaux

200 g de blancs de poireaux émincés

60 g de raisins secs lavés et hachés

30 g de câpres au sel, lavées et hachées menu 1 citron pressé

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Lavez et séchez soigneusement les filets de poisson, couvrez-les et mettez-les de côté.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites revenir les poireaux dans 5 cuillerées à soupe d'huile et 1 cuillerée à café de sel. Mélangez, versez 10 cl d'eau et faites cuire à feu moyen pendant 15 min, en ajoutant un peu d'eau de temps à autre. Les poireaux ne doivent pas brûler.



Ajoutez les raisins, les câpres, un tour de moulin à poivre et faites cuire encore 5 min, ou un peu plus, jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.

Dans une autre poêle, faites chauffer les 5 cuillerées d'huile restantes avec une pincée de sel, puis ajoutez les filets de poisson. Faites-les cuire brièvement en les retournant une seule fois. Citronnez. Coupez le feu.

Incorporez délicatement le poisson aux poireaux dans la première

poêle et laissez prendre 2 min.

Servez chaud.

Loup au four
Branzino al forno

Pour 4 personnes

1 kg de loup de mer

1 belle poignée d'herbes aromatiques ciselées : romarin, sauge, thym, marjolaine

1 poignée de sel fin

10 cl d'huile d'olive extra-vierge

Lavez, nettoyez et essuyez le loup. Enduisez-le de sel en le massant, y compris à l'intérieur, puis répétez l'opération avec les herbes. Déposez-le dans un plat en Pyrex, versez l'huile et placez dans le four très chaud.

Au bout de 15 min, plaquez une feuille d'aluminium sur le poisson. Faites cuire encore 10 min, retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson 2 ou 3 min.

Préparez-le et servez immédiatement.

Délicieux avec des artichauts sautés !

Un mets d'exception : le loup au four

«Le déjeuner, effectivement, fut exceptionnel. C'était peut-être d'avoir parlé de ces sommes faramineuses qui avait poussé Paola à faire des excès, car elle avait acheté un bar de ligne entier qu'elle avait préparé avec des artichauts frais, du citron et du romarin. Le poisson était accompagné d'un énorme plat de minuscules pommes de terre rôties, légèrement parfumées au romarin, elles aussi. Le tout, pour s'éclaircir la gorge, fut suivi d'une salade d'endives et de pommes au four au dessert.

« Heureusement que tu dois aller trois matins par semaine à l'université et que tu ne peux pas faire ça tous les jours, observa Brunetti en refusant l'offre d'une deuxième pomme.

– Dois-je prendre cette remarque comme un compliment ? » demanda Paola.

Avant que Guido ait pu répondre, Chiara tendit son assiette vers les pommes restantes avec assez d'enthousiasme pour confirmer qu'en effet, la remarque était un compliment.

Les enfants étonnèrent leurs parents en proposant de faire la vaisselle. Paola retourna dans son bureau et Brunetti la rejoignit après s'être servi un verre de grappa.

« On devrait s'offrir un nouveau canapé, tu ne crois pas ? »

Il se débarrassa de ses chaussures et s'allongea sur la ruine qu'il aurait bien vouée à la destruction.

« Si je pensais jamais pouvoir trouver quelque chose d'aussi confortable, répondit Paola, je crois que je l'achèterais tout de suite. »

Elle étudia le canapé et son mari allongé dessus.

« Je me demande s'il ne suffirait pas de le faire recouvrir.

– Hemm... », fit Brunetti qui, les yeux fermés, tenait son verre à deux mains. ”

Filets de saumon aux champignons,
parfumés au basilic

*Filetti di salmone ai funghi,
profumati al basilico*

Pour 4 personnes

600 g de darnes de saumon sauvage sans la peau
400 g de champignons de Paris équeutés et émincés
50 g de beurre
2 échalotes hachées
1 cuil. à café de sel + 1 pincée
Poivre
150 g de crème fraîche
5 cl de vin blanc sec
1 bouquet de basilic émincé

Coupez le saumon dans le sens de la largeur en petits morceaux d'environ 4 cm d'épaisseur.

Lavez-les, essuyez-les avec un torchon, couvrez-les et mettez-les de côté.

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les échalotes dans 30 g de beurre avec 1 cuillerée à soupe d'eau pour qu'elles ne brûlent pas, ajoutez le sel, les champignons et faites cuire 15 min.

Lorsque les champignons ont rendu toute leur eau, versez le vin. Quand il s'est évaporé, ajoutez la crème fraîche et poivrez. Faites épaissir le tout et gardez au chaud.

Dans une autre poêle, saisissez le poisson dans le beurre restant avec 1 pincée de sel. Ne le retournez qu'une seule fois.

Retirez-le du feu et incorporez-le délicatement aux champignons. Laissez prendre 2 ou 3 min, ajoutez le basilic qui parfamera le tout et servez chaud.

Calamars farcis à la sauce tomate

Calamari ripieni al sugo di pomodoro

Pour 4 personnes

700 g environ de calamars (4 calamars de 20 cm de long)

200 g de crevettes bouquet

100 g de poireaux

100 g de carottes

100 g de courgettes

1 œuf

2 cuil. à soupe de chapelure

5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Pour la sauce

700 g de tomates mûres pelées

2 gousses d'ail écrasées, sans le germe

5 cl de vin blanc liquoreux

5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Lavez les calamars, détachez leurs tentacules, grattez-les et nettoyez-les.

Épluchez les crevettes, retirez le fil noir et lavez-les.

Hachez les tentacules et les crevettes, réservez.

Lavez les légumes, coupez-les dans le sens de la longueur puis en tranches fines. Faites-les revenir dans une poêle antiadhésive avec l'huile et un peu de sel. Ajoutez quelques cuillerées à soupe d'eau, couvrez et laissez cuire 10 min en remuant régulièrement.



Versez-les dans un saladier et mixez-les avec un mixeur plongeant. Quand la préparation a refroidi, ajoutez l'œuf, la chapelure, le poivre, ainsi que le mélange de tentacules et crevettes hachés. Remuez bien, ajoutez éventuellement un peu de sel.

Remplissez les calamars avec cette farce et refermez-les avec un cure-dent.

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les morceaux de tomate salés et l'ail dans l'huile. Quand la sauce devient crémeuse, ajoutez le vin puis les calamars, couvrez et faites cuire 20 min à feu moyen en remuant et en les retournant de temps en temps. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Quand ils sont cuits, disposez-les dans un plat, coupez-les en tranches et nappez-les de sauce.

Ils sont bons et jolis à regarder.

Cas d'école autour des *calamari ripieni*

« J'ai fait des *calamari ripieni* pour suivre », annonça Paola, sans doute pour leur permettre de décider s'ils reprendraient ou non des pâtes. Chiara qui, depuis la veille, avait ajouté les poissons et les crustacés aux aliments que, en tant que végétarienne, elle refusait de manger, choisit de reprendre des pâtes, comme Raffi, qui, à n'en pas douter, se chargerait, sans la moindre vergogne et avec toujours autant d'appétit, de faire un sort à la part de calamars de sa sœur. Brunetti regarda ses enfants dévorer et se servit un verre de vin.

Chiara aida à rapporter les plats dans la cuisine et revint avec un saladier de carottes et de petits pois, sa mère portant les calamars ; Brunetti crut distinguer le fumet des crevettes. La conversation s'anima, portant sur les cours, le lycée et encore le lycée, et Brunetti eut tout juste le temps de dire qu'il avait vu leur grand-mère, ce matin, et qu'elle les embrassait tous. Paola se tourna vers lui et lui adressa un regard appuyé, mais les enfants ne trouvèrent rien d'étrange à cela.

Voyant Chiara tendre la main vers le plat, Paola détourna l'attention de Raffi en lui demandant s'il envisageait toujours d'aller ce soir au cinéma avec Sara Paganuzzi et, si oui, s'il voudrait manger quelque chose avant de partir. Il répondit que le film avait été remplacé par une version grecque que Sara n'avait pas encore terminée ; qu'il irait donc chez elle pour lui donner un coup de main et qu'ils mangeraient ensemble avant de se plonger dans la traduction.

Paola voulut savoir de quel texte il s'agissait, ce qui conduisit à une discussion sur la folie et l'impréparation de la guerre du Péloponnèse, discussion tellement intéressante qu'elle ne vit pas Brunetti et Chiara faire un sort à ce qui restait de calamars.

Athènes vaincue et ses murs abattus, Raffi termina les légumes et demanda ce qu'il y avait pour le dessert.

À ce moment-là, le soleil avait déjà disparu, non seulement du dos de Brunetti mais du ciel, brusquement envahi de nuages en provenance de l'est. Paola se leva, rassembla les assiettes et déclara qu'il n'y avait que des fruits et qu'ils les mangeraient à l'intérieur. Soulagé, Brunetti repoussa sa chaise, saisit le plat de légumes vide et la bouteille de vin, et se dirigea vers la cuisine.

Une trop longue exposition aux caprices du printemps l'avait

suffisamment refroidi pour qu'il n'ait pas envie de fruits. ”

Seiches noires en sauce

Seppie nere in umido

Pour 4 personnes

- 1 kg de seiches de 10 à 12 cm de long (avec leur poche d'encre)
- 800 g de tomates pelées en boîte
- 100 g d'oignons jaunes émincés
- 1 piment
- 1 cuil. à café de sel
- 1 poignée de persil haché
- 5 cl d'huile d'olive extra-vierge
- 5 cl de vin blanc sec

Extrayez l'os des seiches avec les pouces. Retirez l'intérieur, où vous trouvez une petite poche nacrée qui contient l'encre. Retirez les tentacules, les yeux et le bec, pelez-les et lavez-les avec soin. Vous ne conserverez qu'une seule poche.

Posez les seiches sur le plan de travail et coupez-les en tranches dans le sens de la longueur.

Dans une grande casserole antiadhésive, faites chauffer l'oignon, l'huile, le sel, le piment et 5 cl d'eau.

Quand l'oignon est cuit, versez les tomates pelées. Faites épaissir la sauce et ajoutez les seiches avec la petite poche de noir. Au bout de quelques minutes, ajoutez le persil.

Faites cuire pendant environ 20 min, plus si nécessaire : les seiches doivent être tendres. Remuez régulièrement en ajoutant progressivement le vin blanc.

Il est pour ainsi dire obligatoire de servir ce plat avec de la polenta chaude.

Crevettes bouquet aux légumes
et à la coriandre

Gamberoni con verdure e coriandolo

Pour 4 personnes

350 g de riz

600 g de crevettes bouquet

300 g de courgettes

300 g de carottes

300 g d'asperges vertes

300 g d'oignons nouveaux

1 poignée de coriandre fraîche hachée menu

50 g de gingembre frais râpé

1 gousse d'ail écrasée, sans le germe

1 cuil. à soupe de miel

5 cl d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Épluchez les crevettes, retirez leur fil noir, lavez-les, séchez-les avec du papier absorbant, couvrez-les et réservez-les.

Lavez tous les légumes.

Faites cuire le riz et versez-le dans un plat en Pyrex chaud.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer les oignons émincés, l'huile, une pincée de sel, un peu d'eau et une partie de la coriandre pendant encore quelques minutes.

Coupez les carottes et les courgettes dans le sens de la longueur puis en rondelles.

Détaillez les asperges en tronçons de 2 ou 3 cm, en ôtant la partie dure.

Versez ces légumes dans la poêle avec les oignons, l'huile et le reste de la coriandre.



Faites cuire à feu vif pendant environ 20 min en remuant régulièrement et en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Ajoutez le miel et le gingembre.

Faites de la place dans la poêle, ajoutez-y les crevettes, salez, retournez-les, faites-les cuire 2 min puis mélangez-les avec les légumes. Versez le tout sur le riz et servez.

Crevettes et pinot noir

« Comme ils étaient pressés, ils décidèrent de ne pas prendre de pâtes et de s'en tenir à une assiette de crevettes aux légumes et à la coriandre. Ils se partagèrent une bouteille de pinot noir Gottardi, sautèrent le dessert et prirent un café. Se sentant suffisamment repus mais pas tout à fait satisfaits, les deux hommes repartirent en direction de l'Accademia et franchirent le pont tout en discutant d'autres sujets que celui qui les préoccupait : ce qu'ils risquaient de trouver à l'adresse vers laquelle ils se dirigeaient. Dans un accord tacite, ils ignorèrent les rangées de *vu comprá* installés sur les escaliers de chaque côté du pont, se contentant de commenter le mauvais état des marches, dont certaines auraient eu bien besoin d'être remplacées.

« À ton avis, est-ce qu'ils choisissent exprès un matériau qui va s'user vite ? demanda Vianello en montrant un creux, devant eux.

– Rien qu'avec l'humidité et le frottement de millions de pieds, il y a de quoi les user », répondit Brunetti, tout en sachant que cela n'excluait pas l'hypothèse formulée par Vianello.

À la terrasse de Paolin, les clients dégustaient les premières glaces du printemps. Brunetti et Vianello tournèrent à gauche et revinrent vers le Grand Canal. »

Crevettes bouquet, sauce à l'œuf
et au citron vert

Gamberoni in salsa d'uovo e lime

Pour 4 personnes

500 g de crevettes bouquet
1 gousse d'ail écrasée, sans le germe
50 g de beurre
5 cl de vin blanc sec
1 pincée de sel

Pour la sauce

4 œufs
2 citrons verts pressés + 1 pour la décoration
50 g de parmesan râpé
1 pincée d'origan
1 pincée de poivre
1 pincée de sel

Épluchez les crevettes, retirez leur fil noir, lavez-les, séchez-les avec du papier absorbant, couvrez-les et réservez.

Préparez la sauce. Battez les œufs dans un bol avec du sel et du poivre. Ajoutez le parmesan, le jus de citron et l'origan.

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les crevettes pendant 2 ou 3 min dans le beurre avec la gousse d'ail en les aspergeant de vin blanc. Salez.

Attrapez-les avec une pince et placez-les dans un plat.

Dans la poêle contenant la sauce, versez les œufs. Quand le mélange a épaissi, étalez-le sur les crevettes.

Servez chaud avec des quartiers de citron vert.

Volatile

Bien que cette mention soit bizarre dans un livre de cuisine italienne, je dois faire un aveu : ma mère était irlandaise. Enfin, plus exactement, à moitié allemande et à moitié irlandaise ; mais étant donné que sa propre mère était irlandaise, la tradition culinaire dont elle avait hérité, passant par les femmes, était irlandaise. Elle faisait donc la cuisine et mon frère et moi, comme tous les enfants, prenions pour acquit que ce que l'on nous donnait était ce que mangeait tout le monde.

Plus d'un demi-siècle plus tard, lorsque je repense à certains des plats dont on nous nourrissait, je suis prise de l'envie de me cacher les yeux – même s'il serait plus avisé de se cacher la bouche. Je n'ai pas oublié les viandes : porc, bœuf, agneau, poulet. Et les variantes : jambon, bacon, saucisse, hamburger. Bref, de la viande, sous toutes ses formes, dans toute sa gloire. Il y avait également en abondance des fruits – auxquels mon frère et moi devons sans doute notre survie ; cerises, pommes, pêches, prunes, oranges, bananes et fraises.

Nombreux sont ceux, dans le monde de la cuisine, qui estiment qu'ils se divisent en deux catégories : les spécialistes de la cuisine salée et ceux de la pâtisserie. Si cette distinction a quelque sens, ma mère était alors, indiscutablement, une pâtissière. À ses yeux, tout ce que l'on mangeait avant le dessert n'était qu'un prélude à celui-ci. Et qui aurait pu le lui reprocher ? Avec du sucre, du beurre, une douzaine d'œufs et de la farine, elle était aux gâteaux ce que Stradivarius était au violon. Gâteaux divers, cookies, brownies et puddings, tartes et muffins s'envolaient de ses fourneaux sur des ailes d'ange. Elle était prise d'une véritable frénésie pâtissière à l'approche de Noël, mais n'importe quel jour de l'année pouvait être prétexte à une tarte au citron ou à une mousse au chocolat.

Elle dévorait comme un bûcheron, ce qui ne l'empêcha pas de rester maigre comme un clou toute sa vie, sans doute parce qu'elle fumait aussi comme une cheminée. On devrait lui élever un monument à Cuba, ou dans tout pays où l'on produit du sucre aujourd'hui ; elle aurait sans aucun doute fait un sort à la montagne de beurre de la Communauté européenne. Que mon frère et moi ne fussions pas devenus diabétiques est l'un des grands mystères de la médecine moderne.

Mais revenons à la nourriture, à la vraie. Ma mère s'inspirait de

quelques recettes classiques, spaghettis, boulettes de viande (tomates en boîte, pas d'ail), steak de jambon frit, haricots blancs. Les haricots naissaient dans des boîtes de conserve – ce qui me fait penser qu'il a fallu que j'arrive en Italie pour me rendre compte que la mayonnaise ne sortait pas d'un tube genre dentifrice mais pouvait être faite avec du jaune d'œuf et de l'huile d'olive. Le plus grand triomphe culinaire maternel dans le domaine salé, resté gravé de manière indélébile dans les esprits de tous ceux qui l'ont connue, était cependant la dinde de Noël.

Les dindes américaines ressemblent aux Américains en ce sens qu'elles sont significativement plus grosses que celles qu'on trouve dans les autres parties du monde, et celles que l'on choisit pour nourrir une famille de quatre personnes peuvent peser jusqu'à dix kilos. De plus, elles présentent une quantité de blanc tout à fait exceptionnelle, ayant été engraisées pour fournir le type de chair que préfèrent les Américains. On raconte partout (dans la presse régionale, du moins) des histoires de poulets tombant sur le bec, entraînés par le poids de leur poitrine. Je gage que les dindes connaissent le même sort.

Du fait de leur taille, il faut disposer d'un four énorme et d'un plat à four tout aussi énorme ; et toujours du fait de leur taille, les dindes doivent cuire longtemps. Ce qui explique le rituel culinaire de Noël, tel qu'il existait chez nous.

La légende familiale prétend que l'un des ancêtres de mon grand-père maternel était plus ou moins amérindien – je ne vois pas d'autre explication au goût qu'avait ma mère pour le pemmican, la viande séchée et fumée que lesdits Amérindiens emportaient pour de longs voyages. Ces bandes de chair de bison (je suppose qu'il s'agissait de bison) étaient suspendues au-dessus d'un feu ouvert jusqu'à dessiccation complète, ce qui permettait de les garder consommables au besoin plusieurs mois, peut-être plusieurs années.

Non, ma mère ne portait pas de plumes sur la tête lorsqu'elle faisait cuire la dinde de Noël, mais son but était manifestement d'en faire du pemmican. Nous disposions d'un four à gaz et non d'un feu ouvert, mais ce n'était pas ce détail qui l'aurait découragée : le volatile devait être transformé en viande séchée.

Si bien que ceux d'entre nous qui étions au fait de ce besoin compulsif atavique s'employaient, au cours des longues heures pendant lesquelles la bête était réduite à l'état de carton dans le four, à veiller à ce que le verre de punch de ma mère fût toujours plein, et que la conversation ne faiblît pas dans le séjour. À chaque fois qu'elle parlait de « se rendre dans la cuisine voir comment allait la dinde », l'un de nous bondissait sur ses pieds et sous un prétexte quelconque,

se portait volontaire pour le faire à sa place. Première chose, il baissait aussitôt le thermostat du four, réglé par ma mère sur une température capable de forger de l'acier. Les plus courageux éteignaient tout. Bientôt, le besoin de voir comment allait la dinde étant revenu, celui-ci était rapidement contré par le remplissage de son verre de punch ou l'offre d'une cigarette. Un ami introduisit un jour une brillante variation du classique « Restez donc ici à siroter votre punch » en y ajoutant, « Ce n'est pas ça qui va changer le sort de cette pauvre dinde ». La phrase fit florès.

Tôt ou tard, bien entendu, elle finissait par découvrir la température abaissée ou le four en train de se refroidir ; mais elle avait descendu suffisamment de punch, à ce moment-là, pour mettre cette aberration sur le compte de son inattention, opinion que, impitoyables, nous disions haut et fort partager.

Puis venait enfin le moment où elle déclarait – grâce à des indices visibles d'elle seule et peut-être de ses ancêtres indiens – que la dinde était cuite. Nous nous installions alors autour de la table pour le traditionnel repas de Noël : dinde pemmicanée accompagnée d'oignons et de pommes, de navets à la crème, de sauce d'airelles, de purée de pommes de terre (dont la recette secrète consistait à mettre autant de beurre que de pommes de terre, c'est du tout cuit, si je peux dire). Et bien entendu de petits pois. Gros.

Invariablement, une fois les grâces dites (notre plus grand moment de gêne de l'année, indépendamment de notre âge ou de notre religion), nous devions attendre que notre père eût découpé la bête, considérablement réduite en taille du fait de son séjour prolongé dans le four. Après quoi, nous en mangions à satiété. Les serviettes en lin venaient du trousseau de notre grand-mère irlandaise et personne n'aurait osé y planquer un morceau de dinde, bien que ma tante Jean, d'heureuse mémoire, tenait toujours son sac à main sur ses genoux et l'ouvrait régulièrement. Quant à oncle Joe, il n'oubliait jamais d'amener avec lui son chien de chasse, lequel passait sans broncher tout le repas assis à côté de lui.

Nous avions beau utiliser tous ces moyens pour venir à bout du volatile, il en restait toujours de grandes quantités. Pendant la semaine qui suivait, nous mangions donc de la dinde en sauce, du hachis de dinde, des sandwiches à la dinde. Sa disparition définitive coïncidait en général avec celle du sapin de Noël, même si, parfois, il arrivait qu'elle survécût à l'arbre sous forme de soupe.

Autre secret que je peux aujourd'hui révéler (bien que mes lèvres fussent restées longtemps scellées, ayant fait vœu de silence tant qu'elle vivrait) : sa technique pour cuire les légumes, autre héritage de la tradition irlandaise. Il s'agit d'une recette universelle, valable pour

tous les légumes, et c'est avec une grande fierté que je vous la livre :

1. Ouvrez la boîte.
2. Versez dans la casserole.
3. Ajoutez cent grammes de beurre.
4. Faites bouillir jusqu'à obtention d'un magma grisâtre, en remuant quand nécessaire.
5. Salez.
6. Servez.

Viandes

Carni



Les boucheries de Venise ferment tour à tour pour céder la place à des boutiques de masques, d'objets en verre, d'écharpes, de colliers et de bijoux de pacotille.

Les Vénitiens sont des mangeurs de viande ; historiquement, ils mangeaient les animaux en entier. Les plats traditionnels sont nombreux. La *castradina*, l'un des plus célèbres, n'est jamais tombée en désuétude.

La *castradina* est une soupe à base de gigot de mouton castré fumé, épicé, séché au soleil puis coupé en morceaux, et de chou vert émincé, qui se mange le jour de la Madonna della Salute, le 12 novembre.

D'autres plats subsistent, comme le *risotto alla sbiraglia*, préparé avec les tripes, les pattes, la crête et l'estomac du poulet. Ou encore la *foncadina*, des poumons de veau à la sauce piquante et le *sanguetto*, du sang de porc coagulé, coupé en tranches et parfumé à l'oignon.

De nos jours, les gens, surtout les jeunes, ne mangent plus que quelques types de viande : du bœuf, du veau ou du mouton rôti, bouilli ou en ragoût, des escalopes, du poulet, du lapin, de la dinde et du canard.

On oublie trop souvent qu'avec les viandes de bœuf, veau, porc et agneau, on peut préparer des plats très élaborés en utilisant une infinité d'herbes aromatiques, d'épices et de légumes.

Prenons soin de notre boucher survivant, rendons-lui visite le plus souvent possible !

Roberta Pianaro

Viandes

Carni

Blancs de poulet aux artichauts

Petto di pollo ai carciofi

Poulet à l'étouffée au chou rouge

Pollo soffocato con verza rossa

Gigot d'agneau aux pommes de terre

Cosciotto di agnello con patate

Côtelettes d'agneau à la tomate

Costolette di agnello al pomodoro

Filet de veau aux graines de fenouil, à l'ail, au romarin et au lard

Filetto di vitello con semi di fi nocchio, aglio, rosmarino, pancetta

Rouleaux de veau au jambon et aux artichauts

Involtini di vitello, prosciutto e carciofi

Boulettes de veau au jambon

Polpettine di vitello e prosciutto

Ragoût de veau aux aubergines

Spezzatino di vitello con melanzane

Foie de veau et polenta

Fegato di vitello con polenta

Jarret de veau

Stinco di vitello

Langue de veau en sauce aux légumes

Lingua di vitello in salsa di verdure

Ragoût de bœuf aux poivrons, aux oignons et aux carottes

Ragù di manzo con peperoni, cipolla e carote

Ragoût de porc aux cèpes et polenta

Ragù di maiale con funghi porcini e polenta

Carré de porc aux champignons

Arista di maiale con funghi

Jarret de porc aux olives vertes

Stinco di maiale con olive verdi

Lapin aux olives et à la saucisse

Coniglio con olive e salsiccia

Lapin aux olives et aux noix

Coniglio con olive e noci

Blancs de poulet aux artichauts

Petto di pollo ai carciofi

Pour 4 personnes

750 g de blancs de poulet

5 artichauts de taille moyenne Citron

1 gousse d'ail, sans le germe, hachée finement

5 cl de vin blanc

6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Poivre

Retirez les feuilles dures des artichauts, coupez-leur les pointes, épluchez les queues.

Plongez-les dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas, puis coupez-les en tranches fines en commençant par les queues. Faites-les cuire à feu doux dans une poêle antiadhésive environ 15 min avec l'huile, le sel, le poivre, l'ail et 40 cl d'eau.

Disposez le poulet au fond de la poêle, au milieu des artichauts. Attendez 2 min puis versez le vin blanc et poursuivez la cuisson en veillant à ce que les artichauts ne brûlent pas.

Quand le poulet est cuit, retirez-le du feu, coupez-le en morceaux et remettez-le dans la poêle. Laissez prendre un petit moment et servez bien chaud.

Poulet à l'étouffée au chou rouge

Pollo soffocato con verza rossa

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet sans la peau

800 g de chou rouge

50 g d'échalotes

5 cl de vin blanc sec

Huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Épluchez, lavez et émincez l'échalote. Faites-la revenir dans une grande poêle antiadhésive avec une pincée de sel, 5 cuillerées à soupe d'huile et un peu d'eau pendant 3 min.

Lavez le chou, enlevez les premières feuilles, coupez-le en deux puis en tranches fines en éliminant le trognon.

Placez-le dans la poêle avec l'échalote et laissez-le réduire jusqu'à ce que son volume diminue de moitié.

Faites rissoler les cuisses de poulet dans une casserole antiadhésive avec 3 cuillerées à soupe d'huile, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Mouillez-les avec le vin blanc. Quand elles sont bien dorées, ajoutez le chou, couvrez et baissez le feu.

Faites cuire 40 min en remuant de temps en temps. Au besoin, salez et poivrez à nouveau. Servez chaud.

Gigot d'agneau aux pommes de terre

Cosciotto di agnello con patate

Pour 4 personnes

1 gigot d'agneau entier d'environ 1 kg

1 poignée d'herbes aromatiques : romarin, thym, marjolaine, sauge

10 cl de vin blanc sec

6 à 7 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2 pincées de sel

Pour les pommes de terre

800 g de pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux

1 pincée de romarin haché

1 filet d'huile d'olive extra-vierge

1 cuil. à café de sel

Faites rissoler le gigot à feu vif dans une grande casserole antiadhésive, salez, ajoutez les herbes et l'huile. Retournez-le, puis versez le vin. Quand il s'est évaporé, couvrez et baissez le feu.

Pendant la cuisson, ajoutez de l'eau chaude de temps à autre pour que la viande n'attache pas au fond de la casserole et retournez-la régulièrement. Le gigot d'agneau est très tendre, il cuit en 1 heure environ. Avec cette méthode, on obtient une viande parfumée à l'aspect un peu caramélisé.

Entre-temps, faites cuire à four chaud pendant 45 min les pommes de terre salées et saupoudrées de romarin avec un filet d'huile d'olive.

Disposez le gigot et les pommes de terre dans un grand plat et servez très chaud.

Côtelettes d'agneau à la tomate

Costolette di agnello al pomodoro

Pour 4 personnes

800 g environ de côtelettes d'agneau

8 tomates rondes pelées

2 gousses d'ail, sans le germe, hachées finement

1 poignée d'herbes aromatiques : romarin, thym, marjolaine, sauge

1 pincée de piment

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2 cuil. à café de sel

Pour le riz

300 g de riz basmati

1 cuil. à café de sel

Faites revenir dans l'huile l'ail, les herbes, le sel et le piment avec de l'eau dans une grande poêle antiadhésive. Ajoutez ensuite les tomates coupées en morceaux et laissez sur le feu environ 25 min.

Quand elles sont cuites et que la sauce est épaisse, ajoutez les côtelettes et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 15 min, plus ou moins selon leur taille, en les retournant une seule fois.

Si vous le souhaitez, vous pouvez les servir avec du riz basmati.

Placez le riz et 50 cl d'eau dans une casserole pas trop grande, si possible antiadhésive. Salez. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant environ 20 min. L'eau doit être complètement absorbée.

Servez avec les côtelettes.

**Quoi de mieux que déguster des côtelettes
d'agneau avec des amis persans ?**

«Lorsqu'il entra, en chaussettes, il y avait une étrangère à la table : une jeune fille, assise à la place de Raffi. Elle se leva à son arrivée et Chiara dit : « Je te présente mon amie, Azir Mahani.

– Bonjour », dit Brunetti en tendant la main.

La jeune fille le regarda, puis regarda Chiara. « Serre-lui la main, idiot. C'est mon père. » La jeune fille s'inclina en avant, raide comme un piquet, et tendit la main à Brunetti comme s'il risquait de ne pas la lui rendre. Il la prit et ne la retint que brièvement, comme s'il avait eu affaire à un chaton – et un chaton particulièrement fragile. Tant de timidité l'intriguait mais il ne dit rien de plus que bonjour et qu'il était content qu'elle soit à leur table.

Il attendit que la jeune fille se rasseie mais elle paraissait ne pas vouloir le faire avant lui. Chiara la prit par le bas de son chandail et tira. « Allez, assieds-toi, Azir. Il ne va pas te manger – il préfère la cuisine de maman. » La jeune fille rougit et s'assit, les yeux sur son assiette.

Ce que voyant, Chiara se leva et s'approcha de son père. « Regarde, Azir. » Dès qu'elle eut l'attention de son amie, elle plongea les yeux dans ceux de son père. « Je vais t'hypnotiser avec la puissance de mon regard et tu vas t'endormir profondément. » Brunetti ferma aussitôt les yeux.

« Est-ce que tu dors ?

– Oui », répondit-il d'une voix endormie, laissant sa tête retomber sur sa poitrine. Paola, qui n'avait même pas eu le temps d'accueillir son mari, se tourna vers la cuisinière et entreprit de remplir quatre assiettes de pâtes.

Chiara fit tout un cinéma, passant la main devant les yeux fermés de son père pour montrer à Azir qu'il était vraiment endormi. Puis elle se pencha à nouveau sur lui et murmura à son oreille, étirant chaque syllabe : « Qui est la fille la plus merveilleuse du monde ? »

Brunetti cilla à plusieurs reprises pour signaler que la question lui était parvenue. Puis il se mit à parler aussi lentement que sa fille, d'une voix qu'il rendit volontairement indistincte : « La fille la plus merveilleuse du monde est... »

Chiara, sentant son triomphe proche, recula d'un pas pour entendre le nom magique.

Brunetti releva la tête, ouvrit les yeux et ajouta : « ... est Azir. » Mais, à titre de lot de consolation, il attira Chiara à lui et l'embrassa sur l'oreille. C'est le moment que choisit Paola pour se tourner vers eux et dire : « Chiara ? Veux-tu être une fille merveilleuse et m'aider à servir ? »

Tandis qu'elle disposait l'assiette de *pappardelle* aux *porcini* devant son père, l'adolescente jeta un coup d'œil en biais à Azir et constata avec soulagement que son amie avait survécu au supplice d'entendre prononcer son nom.

Chiara s'assit, prit sa fourchette et regarda soudain son assiette de pâtes d'un œil soupçonneux. « Il n'y a pas de porc dans la sauce, maman ?

– Bien sûr que non, répondit Paola, surprise. Il n'y en a jamais dans la sauce aux champignons. Pourquoi cette question ?

– Parce que Azir ne peut pas en manger. » Pendant cet échange, Guido ne quitta pas un instant sa fille des yeux, évitant ostensiblement de regarder la fille à son papa la plus merveilleuse du monde.

« Évidemment. Crois-tu que je ne le sais pas ? répondit Paola, qui se tourna alors vers Azir. J'espère que tu aimes l'agneau, Azir. J'ai prévu des côtelettes grillées.

– Oui, signora », dit Azir – les premiers mots qu'elle prononçait depuis le début de ce que Brunetti commençait à considérer comme le supplice de la jeune fille. Il y avait une trace d'accent dans son italien, mais très légère.

« J'avais tout d'abord pensé préparer un *fessenjoon*, reprit Paola, puis je me suis dit que ta maman devait certainement le faire beaucoup mieux que moi, et j'ai trouvé plus prudent de m'en tenir à des côtelettes.

– Ah, vous connaissez le *fessenjoon* ? » s'étonna Azir, dont le visage s'éclaira.

Paola, la bouche pleine, commença par sourire. « Eh bien, j'en ai fait une ou deux fois, mais c'est difficile de trouver tous les bons ingrédients ici, en particulier le jus de grenade.

– Ah, ma mère en a plusieurs bouteilles que ma tante lui a apportées. Je suis sûre qu'elle pourra vous en donner une. » Le visage de la jeune fille s'était animé et Brunetti se rendit compte alors qu'elle était absolument ravissante : un nez à l'arête aiguë, des yeux en amande, et deux masses de cheveux les plus noirs qu'il ait jamais vus retombant le long de son visage.

« J'en serais ravie, dit Paola. Tu pourras peut-être m'aider à le préparer.

– Avec plaisir. Je demanderai à ma mère de l'écrire. La recette.

– J'ai peur de ne pas pouvoir lire le farsi, objecta Paola d'un ton qui avait tout à fait l'air de s'excuser.

– En anglais, ça ira ?

– Bien sûr. » Paola regarda autour de la table. « Quelqu'un veut-il prendre un peu plus de pâtes ? »

Personne ne répondant, elle commença à rassembler les assiettes, mais Azir se leva et débarrassa sans qu'on lui ait rien demandé. La jeune Iranienne suivit Paola au comptoir et porta avec un plaisir manifeste le plat d'agneau sur la table, puis celui de riz et des *radicchi* grillés.

« Comment se fait-il que ta maman connaisse l'anglais ? demanda Paola.

– Elle l'enseignait à l'université d'Ispahan, répondit Azir. Jusqu'à ce qu'on parte. »

Ces dernières paroles restèrent suspendues en l'air, mais personne ne demanda à Azir pour quelle raison sa famille avait décidé de quitter l'Iran ou si, en réalité, elle n'y avait pas été contrainte.

La jeune fille n'avait que peu touché à ses pâtes mais elle s'attaqua en revanche à l'agneau et au riz avec une vigueur que même Chiara avait du mal à égaler. Brunetti voyait grandir la pile des petits os incurvés, sur le bord des assiettes des deux filles, et s'émerveillait des montagnes de riz qui paraissaient s'évaporer dès qu'elles en approchaient la fourchette.

Au bout d'un moment, Paola se leva avec les plats nettoyés et alla les remplir à nouveau de côtelettes et de riz. Brunetti fut impressionné que sa femme ait ainsi prévu cette invasion adolescente de sauterelles. Azir avait avoué qu'elle n'avait jamais mangé de *radicchi* et n'avait aucune idée de ce que c'était, mais elle avait laissé Paola lui en mettre un peu sur son assiette. Ils disparurent le temps de le dire.

Lorsque l'offre d'en reprendre un peu plus tard se heurta à des refus manifestement sincères, Paola et Azir débarrassèrent la table et Paola tendit les assiettes à dessert à la jeune Iranienne. Puis elle ouvrit le frigo et en tira un grand bol de salade de fruits.

Paola demanda qui voulait de la « macédoine » de fruits et Azir voulut aussitôt connaître l'origine de ce nom.

« Je crois que c'est à cause du pays, la Macédoine, qui est constitué de petits groupes ethniques qui ont été scindés et rescindés. Mais je

n'en suis pas sûre. » Elle se tourna alors vers Chiara et, comme d'habitude dans ce genre de situation, lui demanda d'aller chercher le Zanichelli. Le gros dictionnaire était depuis quelque temps, en effet, en résidence dans la chambre de l'adolescente.

Elle revint avec le lourd volume et commença à le feuilleter, marmonnant au fur et à mesure qu'elle avançait : « *Macchia, macchiare...* » jusqu'à ce qu'elle arrive au bon mot, « macédoine », lisant la suite : l'explication de Paola était effectivement la bonne. Puis sa voix fut celle d'une personne qui marmonne pour elle-même. Elle écarta son assiette, la remplaçant par le livre ouvert et, comme si les autres convives s'étaient évanouis avec les côtelettes et le riz, se mit à lire les définitions de la page.

Azir fi nit son assiette de fruits, refusa d'en reprendre et se leva en proposant son aide à Paola.

Brunetti repoussa sa chaise et se rendit dans le séjour, non sans se dire qu'il s'était peut-être trompé sur le compte de Chiara, toutes ces années, et que la jeune Azir était peut-être, en effet, la fille la plus merveilleuse du monde. ”

Filet de veau aux graines de fenouil,
à l'ail, au romarin et au lard

*Filetto di vitello con semi di finocchio,
aglio, rosmarino e pancetta*

Pour 4 personnes

4 tranches de veau dans le filet (environ 160 g chacune)

8 tranches de lard fumé

1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux

2 branches de romarin

2 pincées de graines de fenouil

30 g de beurre

3 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Enroulez le lard autour des tranches de veau et attachez-le avec de la ficelle alimentaire.

Salez, poivrez et pressez les graines de fenouil dessus.

Faites ensuite revenir le beurre, l'huile, l'ail (un peu écrasé pour qu'il donne plus de saveur) et le romarin à feu vif dans une poêle antiadhésive.

Ajoutez la viande, baissez le feu et laissez cuire 5 à 6 min en la retournant une seule fois.

Servez chaud.



Filet de veau et courgettes folles

« Raffi et Chiara étant autour de la table ce soir-là, et comme il lui paraissait inconvenant de manifester devant les enfants sa fierté d'avoir eu un comportement aussi malveillant, il ne parla pas de sa rencontre avec les cadets, se contentant de savourer le repas. Paola avait acheté des raviolis *di zucca* et les avait préparés avec des feuilles de sauge qu'elle avait fait légèrement revenir dans du beurre, avant d'y ajouter du parmesan. Il y eut ensuite du veau au fenouil, parfumé au romarin, à l'ail, et aux graines de fenouil, et enroulé dans de la pancetta.

Tout en mangeant, attentif au mélange de saveurs et à la fraîcheur et la vivacité de son troisième verre de sangiovese, il se rappela la bouffée d'inquiétude qu'il avait ressentie pour ses enfants, un peu plus tôt, et se sentit un peu ridicule. Il ne pouvait cependant pas rejeter complètement ce sentiment, ni se moquer de son désir que rien ne vînt jamais troubler leur paix. Il ignorait si la crainte permanente de voir changer les choses pour le pire était le fait de son pessimisme naturel, ou le résultat des expériences auxquelles sa profession le confrontait. Quel que fût le cas, sa vision du bonheur était toujours passée au filtre d'une sensation de malaise.

« Pourquoi on ne mange plus jamais de bœuf ? » demanda Raffi.

Paola, qui pelait une poire, répondit : « Parce que Gianni ne connaît aucun éleveur en qui il peut avoir confiance.

– Confiance en quel sens ? voulut savoir Chiara entre deux grains de raisin.

– Pour le fournir en bêtes parfaitement saines, je suppose.

– De toute façon, je n'ai plus envie d'en manger, se consola l'adolescente.

– Et pourquoi ? Parce que t'as peur qu'elle te rende dingue ? lui lança son frère, se corrigeant aussitôt : Encore plus dingue ?

– Il me semble que nous avons déjà épuisé toutes les blagues qu'on pouvait faire sur la vache folle, intervint Paola avec un manque de patience inhabituel.

– Non, pas à cause de ça, dit Chiara.

– Alors pourquoi ? lui demanda son père.

– Oh, parce que... – Parce que quoi ? insista Raffi.
– Parce que nous n'avons pas besoin d'en manger.
– Jusqu'à maintenant, ça ne te gênait pas, pourtant.
– Je sais, que ça ne me gênait pas. Des tas de choses ne me gênaient pas, avant. Mais maintenant, elles me gênent. » Elle se tourna vers son frère pour lui porter ce qu'elle pensait manifestement être l'estocade : « C'est ce qu'on appelle grandir, au cas où tu n'en aurais jamais entendu parler. »

Raffi eut un reniflement méprisant, la poussant à renforcer sa défense.

« Ce n'est pas parce que nous *pouvons* en manger que nous *devons* le faire, reprit-elle. Sans compter que d'un point de vue écologique, c'est du gaspillage. » Elle avait asséné cela, songea Guido, comme si elle répétait une leçon – ce qui était probablement le cas.

« Et qu'est-ce que tu vas manger à la place, voulut savoir Raffi, des courgettes ? » Il se tourna vers sa mère. « Est-ce qu'on peut faire des vanes sur les courgettes folles ? »

Avec ce détachement olympien vis-à-vis des sentiments de ses enfants que Guido admirait tant, Paola se contenta de répondre : « J'interprète cela comme une offre pour faire la vaisselle, Raffi, nous sommes d'accord ? »

L'adolescent poussa un grognement mais ne protesta pas. Si Brunetti avait été moins averti de la roublardise des jeunes, il y aurait vu le signe que son fils acceptait d'assumer certaines responsabilités domestiques, le début de la maturité. Le Brunetti réel, celui qui s'était endurci depuis des années au contact des criminels et de leur esprit retors, ne s'y trompait pas : il s'agissait d'un marchandage mené avec sang-froid, l'acceptation immédiate devant être échangée contre quelque future récompense.

Comme Raffi se levait pour commencer à débarrasser la table, Paola lui adressa un grand sourire et, se levant à son tour, prouva qu'en ce qui concernait la roublardise, elle pouvait en remonter à son mari. « Merci beaucoup de cette bonne grâce, Raffi... et non, pas question de prendre des leçons de plongée sous-marine », dit-elle.

Guido la suivit du regard pendant qu'elle quittait la cuisine, puis se tourna pour voir la tête que faisait son fils. Bouche bée, celui-ci ne cachait pas sa stupéfaction mais, faisant contre mauvaise fortune bon cœur, il sourit quand il vit que son père l'observait. « Comment elle fait ? demanda-t-il. C'est tout le temps pareil. »

Guido était sur le point de lui mettre un peu de baume au cœur en expliquant que les mères avaient le pouvoir de lire dans les pensées de

leurs enfants lorsque Chiara, qui s'employait avec détermination à finir les fruits du compotier, leva les yeux vers eux et dit : « C'est parce qu'elle lit Henry James. »”

Rouleaux de veau au jambon
et aux artichauts

Involtini di vitello, prosciutto e carciofi

Pour 4 personnes

8 tranches de cuisseau de veau de 100 g chacune environ, coupées à la machine par votre boucher

8 tranches fines de jambon cru

4 artichauts de taille moyenne

1/2 citron

60 g de beurre

10 cl de vin blanc sec

4 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Sel, pour la finition si nécessaire

Poivre

Éliminez les pointes et les feuilles dures des artichauts. Coupez-les en deux, retirez-leur le cœur et la barbe et trempez-les dans de l'eau citronnée. Égouttez-les puis essuyez-les.

Sur une planche à découper, placez une tranche de veau, essuyez-la, couvrez-la d'une tranche de jambon, posez un demi-artichaut et enroulez la viande autour en commençant par la partie la plus étroite. Fermez le rouleau avec des cure-dents, que vous enlèverez après la cuisson. Il n'y a pas besoin de sel parce que le jambon en contient. Procédez de même pour les 7 autres.

Faites rissoler les rouleaux dans une grande casserole antiadhésive dans le beurre coupé en dés mélangé à l'huile.

Quand ils sont dorés, versez le vin, laissez-le s'évaporer, baissez le feu et couvrez. Poursuivez la cuisson pendant 1 heure en ajoutant de l'eau de temps en temps et en retournant régulièrement les rouleaux. De cette façon, les artichauts deviennent presque crémeux.

Salez à votre convenance, poivrez et servez chaud.



Boulettes de veau au jambon

Polpettine di vitello e prosciutto

Pour 4 personnes

250 g de viande hachée de veau

150 g de jambon cuit au four haché menu

150 g de ricotta

50 g de parmesan râpé

1 œuf

50 g de gingembre frais râpé

Farine

20 cl d'huile de tournesol

1 pincée de sel

Placez le veau haché dans une terrine avec le jambon, la ricotta, le sel, l'œuf et le parmesan. Mélangez bien avec les mains. En dernier, ajoutez le gingembre. La préparation doit être homogène.

Formez ensuite des boulettes un peu écrasées, à peine plus grandes que des noix. Roulez-les délicatement dans la farine et posez-les sur une grande assiette.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile où vous ferez frire les boulettes pendant 3 ou 4 min en les retournant régulièrement avec une pince.

Essorez-les avec du papier absorbant et servez-les chaudes.

Ragoût de veau aux aubergines

Spezzatino di vitello con melanzane

Pour 4 personnes

Pour le ragoût

800 g de veau coupé en morceaux d'environ 3 cm

1 branche de romarin

1 branche de sauge

1 pincée de sel

8 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

10 cl de vin blanc sec

Pour les aubergines

700 g d'aubergines

1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux

1 pincée de sel

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Poivre

Dans une casserole antiadhésive, faites rissoler la viande à feu vif dans 8 cuillerées à soupe d'huile, les herbes et le sel.

Versez le vin, laissez-le s'évaporer, ajoutez 20 cl d'eau chaude, baissez le feu, couvrez et laissez cuire au moins 1 h 20 en retournant régulièrement la viande et en ajoutant de l'eau chaude de temps en temps. Salez. La viande ne doit pas attacher.



Pendant la cuisson, lavez les aubergines et coupez-les en dés. Ensuite, faites revenir l'ail dans l'huile avec le sel, ajoutez les aubergines et mélangez. Au bout de quelques minutes, baissez le feu et laissez 20 min en ajoutant du sel et un peu d'eau chaude pour que les

légumes ne durcissent pas.

Quand le ragoût est tendre, posez les morceaux de viande un par un sur les aubergines, sans le jus de cuisson. Réchauffez le tout, poivrez et servez.

Foie de veau et polenta

Fegato di vitello con polenta

Pour 4 personnes

Pour le foie

500 g de foie de veau (si possible préparé par le boucher)

200 g d'oignons blancs

5 cl d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre

Pour la polenta

250 g de polenta jaune

Sel

Coupez le foie en tranches fines puis en rectangles ou, mieux, faites-le faire par le boucher.

Épluchez les oignons, lavez-les et émincez-les très finement.

Placez-les dans une poêle antiadhésive avec l'huile, une pincée de sel et de l'eau, laissez cuire à feu doux pendant 20 min en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et que toute l'eau s'évapore. Ne les brûlez pas. Réservez.

Dans une casserole, faites bouillir un litre d'eau salée, versez la polenta en remuant, baissez le feu, couvrez et laissez cuire.

Remuez de temps en temps et au besoin ajoutez un peu d'eau chaude pour obtenir une polenta assez liquide. Au bout de 40 min, versez-la dans un grand plat à service à bord haut. Au centre, vous formerez un cratère pour mettre le foie.

Remettez sur le feu la poêle avec les oignons. Quand ils sont chauds, ajoutez le foie et une pincée de sel. Faites cuire 3 min en remuant pour que les saveurs se mélangent. Poivrez et disposez au centre du plat de polenta. Servez chaud.

Un plat traditionnel vénitien : foie de veau et polenta

« Ciao, Guido, dit-elle en se relevant. On mange dans dix minutes. » Elle l'embrassa puis retourna à son fourneau, où des oignons doraient dans une flaque d'huile.

« Je viens d'avoir une discussion littéraire avec notre fille, dit-il.

Elle m'a expliqué l'intrigue d'un grand classique de la littérature anglaise. Je me demande s'il ne vaudrait pas mieux, pour son instruction, la forcer à regarder les feuilletons brésiliens à la télé. Elle a très envie que le feu vienne à bout de Mrs. Rochester.

– Voyons, Guido, tout le monde en a envie, quand on lit *Jane Eyre*. » Elle remua les oignons dans la poêle, puis ajouta : « Au moins la première fois. Ce n'est que plus tard que l'on comprend à quel point Jane Eyre est une petite salope d'arriviste, sous ses airs de sainte-nitouche.

– C'est le genre d'analyse que tu proposes à tes étudiants ? » s'inquiéta-t-il, ouvrant un placard et en retirant une bouteille de pinot noir.

Le foie émincé attendait sur une assiette, à côté de la cuisinière. Paola glissa une spatule dessous et le fit passer dans la poêle, reculant d'un pas pour éviter les projections d'huile. Elle haussa les épaules. Les cours venaient tout juste de reprendre à l'université, et elle n'avait de toute évidence aucune envie de penser à ses étudiants, en ce moment.

Tout en déplaçant la tranche dans la poêle, elle demanda : « De quoi avait-elle l'air, ton capitaine médecin ? »

Brunetti sortit deux verres et les remplit. Il s'adossa au comptoir, poussa un verre vers Paola et prit une gorgée dans le sien. « Très jeune et très nerveuse. » Voyant que Paola ne bronchait pas, il ajouta : « ... et très jolie. »

À ces mots, elle prit à son tour son verre, but un peu de vin et le regarda.

« Qu'est-ce qui la rendait nerveuse ? » demanda-t-elle en prenant une deuxième gorgée. Puis, levant son verre dans la lumière : « Il n'est pas aussi bon que celui qu'on a eu par Mario, non ?

– Non, reconnu-il. Mais ton cousin Mario est tellement occupé à se faire un nom dans le négoce international du vin qu'il n'a pas le temps de traiter des commandes aussi ridicules que les nôtres.

– Il le ferait, si on le payait à temps, rétorqua-t-elle.

– Enfin, Paola, ça date de six mois.

– Et lui a attendu six mois d'être payé.

– J'en suis désolé, Paola. Je croyais l'avoir réglé, et j'ai oublié. Je lui ai présenté mes excuses. » Elle reposa son verre et retourna vivement le foie.

« Mais enfin, Paola, cela ne représentait que deux cent mille liras ! Ce n'est pas une telle somme qui va mettre ton cousin Mario sur la paille.

– Pourquoi dis-tu toujours *mon cousin Mario* ? »

Brunetti faillit bien lui répondre que c'était parce qu'il était son cousin et qu'il s'appelait Mario mais, au lieu de cela, il reposa son verre et enserra sa femme dans ses bras. Elle garda sa raideur un certain temps, se penchant même pour s'écarter de lui. Il augmenta la pression de ses bras et elle se laissa aller, s'appuyant de la nuque contre son épaule.

Ils restèrent ainsi jusqu'au moment où elle l'aiguillonna du manche de sa spatule, disant : « Hé, le foie va brûler ! »

Il la lâcha et reprit son verre de vin.

« J'ignore ce qui la rendait aussi nerveuse, mais elle a été bouleversée à la vue du cadavre.

– N'est-ce pas normal, en particulier si c'est le cadavre de quelqu'un que l'on connaît ?

– Non, il n'y avait pas que cela. Je suis sûr qu'il y avait quelque chose entre eux.

– Et quoi donc ?

– Oh, comme d'habitude.

– Tu as dit qu'elle était jolie. »

Il sourit. « Très jolie... (Ce fut Paola qui sourit.) Et, reprit-il en cherchant le mot juste – lequel, justement, ne lui paraissait pas convenir –, très effrayée.

– Qu'est-ce qui te fait dire cela ? » voulut savoir Paola. Elle transporta la poêle sur la table et la posa sur un dessous de plat en céramique. « Qu'est-ce qui l'effrayait ? Qu'on la soupçonne de l'avoir assassiné ? »

Il prit, à côté de la cuisinière, une grande planche à découper et la porta sur la table. Il s'assit et enleva le torchon qui recouvrait la planche, révélant une demi-portion de polenta dorée, encore chaude, mais qui s'était quelque peu solidifiée. Paola apporta la salade et la bouteille de vin, et remplit à nouveau les verres.

« Non, je ne crois pas que ce soit cela », répondit-il en se servant de foie et d'oignons, ajoutant une large pointe de polenta à son assiette. Il piqua un morceau de foie de sa fourchette, le recouvrit d'oignons en poussant avec son couteau et commença à manger. Comme à son habitude, il ne dit pas un mot tant que son assiette ne fut pas vide. Lorsqu'il n'y eut plus de foie et qu'il en fut à essuyer la sauce avec ce qui restait de sa deuxième portion de polenta, il répondit : « Je pense qu'il n'est pas impossible qu'elle sache qui est le meurtrier, ou du moins, qu'il est possible qu'elle ait des soupçons. Ou encore qu'elle se doute des raisons pour lesquelles on l'a tué.

– Pourquoi ?

– Il aurait fallu que tu voies son expression quand elle l'a vu. Non pas quand elle a vu qu'il était mort et qu'il s'agissait bien de Foster, mais quand elle a vu comment il avait été tué. Elle était au bord de la panique. Elle en a été malade.

– Malade ?

– Elle a vomi.

– Tout de suite ?

– Oui. Bizarre, non ? »

Paola réfléchit quelques instants avant de répondre. Elle vida son verre, le remplit à nouveau de moitié. « Oui. C'est une réaction étrange devant la mort. Et elle est médecin ? » Il acquiesça. « Ça ne tient pas debout. De quoi pouvait-elle avoir peur ?

– Il n'y a rien comme dessert ?

– Des figues.

– Je t'adore.

– Tu veux dire que tu adores les figues, oui », répliqua-t-elle avec un sourire.

Il y en avait six, parfaitement mûres, onctueuses, sucrées. Il prit son couteau et commença à en éplucher une. Quand il eut terminé, les doigts pleins de jus, il coupa le fruit en deux et en tendit une moitié à Paola.

Il se fourra l'autre presque entièrement dans la bouche et essuya le jus qui lui coulait sur le menton. La première finie, il en mangea encore deux autres, s'essuya les mains à la serviette et dit : « Si tu

m'offres un petit verre de porto, je mourrai le plus heureux des hommes. »

Jarret de veau
Stinco di vitello

Pour 5-6 personnes

1 jarret de veau avec l'os d'environ 2,250 kg

1 poignée d'herbes aromatiques : sauge, romarin, laurier

20 cl de vin blanc sec

10 cl d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Saupoudrez le jarret de sel et mettez-le dans un plat allant au four. Couvrez-le d'herbes, arrosez-le d'huile et enfournez-le à température maximale.

Laissez-le cuire 1 heure en le tournant de temps en temps et en le mouillant avec le vin. Quand il est doré, couvrez-le avec une feuille d'aluminium et terminez la cuisson en ajoutant régulièrement de l'eau chaude pour que le fond ne brûle pas. En tout, il faut 2 heures pour que la viande soit tendre.

Sortez le jarret du four, présentez-le sur un plat et coupez-le au dernier moment, en arrosant chaque part de jus préalablement filtré et gardé chaud dans une saucière.

Langue de veau en sauce aux légumes

Lingua di vitello in salsa di verdure

Pour 4 personnes

1 langue de veau
1 branche de céleri
1 petite carotte
1 oignon
Sel

Pour la sauce

100 g de céleri
100 g de carottes
50 g d'échalotes
1 gousse d'ail, sans le germe
1 bouquet de persil
50 g de câpres au vinaigre
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
Sel
Poivre
6 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge.

Faites bouillir le céleri, la carotte et l'oignon dans un grand volume d'eau salée. Plongez-y la langue et laissez-la cuire à feu doux pendant 1 h 30.

Préparez la sauce. Hachez le céleri, la carotte et l'échalote. Placez le tout dans une grande casserole avec 3 cuillerées à soupe d'huile, une pince de sel et 30 cl d'eau. Couvrez. Faites cuire à feu doux pendant au moins 40 min, en ajoutant de l'eau.

Retirez les légumes du feu et ajoutez le persil, l'ail, les câpres hachées, éventuellement du sel, les 3 cuillerées à soupe d'huile restantes, le vinaigre et une bonne pincée de poivre. Remettez sur le feu pour encore 2 min, la sauce ne doit pas être aqueuse.

Retirez la langue de son bouillon. Égouttez-la, raclez-la, coupez-la en tranches, posez-la dans un plat et couvrez-la de sauce. Servez tiède.



Ragoût de bœuf aux poivrons,
aux oignons et aux carottes

*Ragù di manzo con peperoni,
cipolla e carote*

Pour 4 personnes

Pour la viande

20 g de bœuf haché

300 g de coulis de tomates

1 piment haché menu

50 g d'échalotes hachées

1 feuille de laurier

3 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Pour la sauce

400 g de poivrons jaunes

100 g d'oignons blancs

200 g de carottes

3 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir l'échalote, le sel, la feuille de laurier et le piment, dans 3 cuillerées à soupe d'huile et un peu d'eau pendant 2 min. Ajoutez la viande et faites-la saisir en surface en remuant. Ajoutez le coulis de tomates, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 1 h 20 en ajoutant de l'eau chaude et éventuellement du sel de temps à autre.

Pendant ce temps, coupez les poivrons en deux, retirez la queue, les pépins et les nervures internes puis émincez-les.

Émincez également les oignons et les carottes et faites-les revenir quelques minutes dans une poêle antiadhésive avec l'huile restante et un peu de sel. Ajoutez les poivrons et laissez sur le feu encore 20 min en remuant souvent.

Quand la sauce de la viande a réduit, unissez-la aux légumes.

Le tout constitue une excellente sauce pour des pâtes.

**Tant pis pour les végétariens,
aujourd'hui c'est ragoût de bœuf !**

« Chiara ouvrit la bouche pour répliquer, mais Raffi lui donna un bon coup de pied sous la table. L'adolescente tourna vivement la tête vers son frère et celui-ci la regarda, lèvres serrées, les yeux plissés. Elle se tut.

Le silence étant retombé autour de la table, Brunetti s'éclaircit la gorge.

« Oui, je suis allé à Burano pour parler avec une personne, sauf qu'elle était introuvable. Et quand j'ai voulu manger au *da Romano*, il n'y avait pas une table de libre. »

Il finit ses lasagnes et regarda Paola.

« Il n'en reste pas ? Elles sont délicieuses.

– Qu'est-ce qu'il y a d'autre, maman ? demanda Chiara, son appétit lui faisant oublier la mise en garde de Raffi.

– Ragoût de bœuf aux poivrons.

– Celui avec des pommes de terre ? voulut savoir Raffi avec un enthousiasme mal dissimulé.

– Oui », répondit Paola en se levant pour récupérer les assiettes. À la grande déception de Brunetti, les lasagnes étaient comme le Messie : elles ne faisaient qu'une unique apparition.

Paola occupée aux fourneaux, Chiara leva la main pour attirer l'attention de son père ; puis elle inclina la tête d'un côté, ouvrit la bouche et laissa pendre sa langue. Elle loucha, renversa la tête de l'autre côté, puis se mit à la faire osciller comme un métronome réglé sur *presto*, la langue pendant mollement de sa bouche.

D'où elle était, en train de remplir les assiettes, Paola éleva la voix.

« Si tu crois que tu vas attraper la maladie de la vache folle, Chiara, il vaut peut-être mieux que je ne t'en donne pas. »

L'adolescente s'arrêta instantanément de faire le clown et croisa pieusement les mains devant elle.

« Oh non, maman, susurra-t-elle, j'ai très faim, et j'adore ça.

– Tu adores tout ce que tu manges », lança Raffi.

Elle tira une fois de plus la langue, mais sans bouger la tête.

Paola revint à la table et déposa une assiette devant Chiara, une autre devant Raffi. Puis elle apporta celle de Guido et se servit elle-même avant de s'asseoir.

« Qu'est-ce que vous avez fait en classe, aujourd'hui ? » demanda Brunetti aux deux enfants, avec l'espoir qu'au moins l'un d'eux répondrait. Tout en mangeant, son attention passa des morceaux de bœuf aux cubes de carottes et aux oignons tranchés fin. Raffi racontait une anecdote sur son professeur de grec. Comme il s'interrompait, Brunetti se tourna vers Paola. « Tu as mis du barbera dedans ? »

Elle acquiesça et il sourit, ravi d'avoir deviné avec quel vin elle avait fait la sauce. ”

Ragoût de porc aux cèpes
et polenta

*Ragù di maiale con funghi
porcini e polenta*

Pour 4 personnes

400 g de porc maigre haché

100 g d'oignons hachés.

600 g de coulis de tomates

1 pincée d'herbes aromatiques en poudre : romarin, sauge, thym

2 cuil. à café de bouillon de viande en granulés

10 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Pour les champignons

600 g de cèpes, ou bien 600 g de chapeaux de champignons blancs

1 gousse d'ail, sans le germe, coupée en deux

4 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1 pincée de sel

Pour la polenta

250 g de polenta jaune

Sel

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir l'oignon, les herbes et le sel dans l'huile avec 2 cuillerées à soupe d'eau pendant 2 min sans brûler l'oignon. Ajoutez la viande, faites-la saisir pour qu'elle prenne le goût des condiments.

Versez le coulis de tomates, les granulés de bouillon et un peu d'eau chaude puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire au moins 2 heures en mélangeant souvent et en ajoutant régulièrement de l'eau, éventuellement du sel.

Pendant ce temps, préparez les champignons et la polenta. Lavez les champignons et coupez-les en tranches.

Dans une sauteuse antiadhésive, faites revenir l'ail dans l'huile avec le sel. Quand l'huile est bien chaude – mais avant que l'ail ne brûle –,

ajoutez les champignons. Faites-les cuire à feu vif en remuant souvent. À mi-cuisson, ajoutez le persil.

Quand on ne voit plus que l'huile au fond de la sauteuse, ils sont prêts. Coupez le feu, jetez l'ail et réservez au chaud.

Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole et versez-y la polenta en pluie en remuant avec un fouet pour éliminer les éventuels grumeaux. Couvrez et laissez cuire pendant au moins 40 min en remuant de temps en temps et en ajoutant de l'eau et du sel à votre convenance. La polenta doit être assez liquide.

Versez-la dans une grande terrine et creusez un cratère au centre, où vous verserez la sauce brûlante, et par-dessus les champignons, chauds également.

Servez immédiatement.



Quand les champignons sont frais : porc aux cèpes !

« Crois-tu que cela ferait plaisir aux gosses, si on sortait dîner ? demanda-t-il.

– Je ne pense pas. Ils sont en train de regarder un film idiot qui va durer jusqu'à huit heures et j'ai déjà quelque chose de prêt.

– Quoi donc ? » Il se rendit compte, tout à coup, qu'il avait très faim.

« Gianni avait du porc magnifique, ce matin.

– Excellent. Comment l'as-tu préparé ?

– Avec des *porcini*.

– Et de la polenta ? »

Elle lui sourit.

« Évidemment. Pas étonnant que tu aies cet estomac.

– Quel estomac ? » s'offusqua Brunetti en rentrant le ventre. Comme elle ne répondait pas, il expliqua : « C'est la fin de l'hiver. » Pour la divertir, et peut-être aussi pour mettre un terme à la discussion sur son embonpoint, il lui raconta les événements de la journée.

[...]

« Tu veux dire qu'on a peut-être essayé de la tuer ? » Il acquiesça.

« Pourquoi ?

– Cela risque de dépendre des personnes qu'elle est allée voir depuis qu'elle m'a parlé. Et de ce qu'elle leur a raconté.

– Pourrait-elle avoir été inconsciente à ce point ? »

Les seules choses que Paola savait sur Maria Testa étaient ce que Guido lui avait dit de Suor'Immacolata au cours des années, autrement dit des louanges sans réserve sur la charité et la patience de la religieuse ; nullement le genre d'information qui aurait pu lui donner une idée de la manière dont la jeune femme se comporterait dans une situation telle que Brunetti venait de la lui décrire.

« Elle ne devait même pas se rendre compte du risque qu'elle prenait, à mon avis. Elle a été religieuse pendant l'essentiel de sa vie, Paola, ajouta-t-il, comme si cela était une explication suffi – sante.

– Qu'est-ce que cela est supposé vouloir dire ?

– Qu'elle n'a pas une idée très claire de la manière dont se comportent les gens. Qu'elle ne s'est probablement jamais trouvée confrontée à la malignité et aux tromperies des hommes.

– Tu as bien dit qu'elle était sicilienne, non ?

– Ce n'est pas drôle.

– Je ne plaisante pas, Guido, se récria Paola, blessée. Je suis tout à fait sérieuse. Si elle a passé son enfance dans cette société... » Elle se détourna de la cuisinière. « Quel âge avait-elle, déjà, quand elle est entrée dans les ordres ?

– Quinze ans, je crois.

– Eh bien, si elle a passé les quinze premières années de sa vie en Sicile, elle en a sûrement vu assez, sur le comportement des hommes, pour accepter la possibilité du mal. N'en fais pas un personnage romantique. Ce n'est pas une sainte en plâtre qui va s'effondrer à la première réaction grossière ou malveillante. »

Brunetti ne put dissimuler complètement son agressivité lorsqu'il riposta. « Tuer cinq personnes âgées, c'est tout de même autre chose que de la grossièreté ou de la malveillance, il me semble. » Paola ne répliqua pas ; elle se contenta de le regarder un instant, puis elle se détourna pour ajouter du sel à l'eau qui bouillait.

« Très bien, très bien, je sais que les preuves sont minces », concédait-il. Puis, Paola refusant toujours de se retourner, il se corrigea encore : « Bon, d'accord, il n'y en a pas. Mais dans ce cas, pourquoi faire courir le bruit qu'elle aurait tenté de voler et bousculé un des pensionnaires ? Et pourquoi a-t-elle été renversée et laissée pour morte sur le bord de la route ? »

Paola ouvrit le paquet de farine de maïs qu'elle avait préparé, et en prit une poignée. Tout en répondant, elle laissa tomber un filet de farine dans l'eau bouillante, remuant le tout avec une cuillère.

« Il peut s'agir d'un chauffard qui a pris la fuite. Et les femmes seules n'ont pas grand-chose à faire sinon colporter des commérages. »

Brunetti en resta bouche bée.

« Et ça, finit-il par dire, dans la bouche d'une femme qui se considère comme une féministe ? Le ciel me préserve d'entendre ce que les femmes qui ne le sont pas racontent à ce propos.

– Je suis sérieuse, Guido. À ce titre, les femmes ou les hommes, c'est pareil. » Nullement ébranlée par les protestations de Brunetti, elle continua à verser délicatement la farine tout en remuant lentement le mélange pour éviter la formation de grumeaux. « Laisse des gens tout seuls suffisamment longtemps, et tout ce qui leur reste à faire c'est de

se raconter des histoires les uns sur les autres. C'est pire encore quand ils n'ont aucun sujet de diversion.

– Comme le sexe ? demanda-t-il, espérant la choquer, ou au moins la faire rire.

– En particulier s'il n'y a pas de sexe. »

Elle versa le reste de la farine et Brunetti se mit à réfléchir à ce qu'ils venaient de dire.

« Tiens, continue de remuer pendant que je mets la table, dit-elle en lui tendant la cuillère de bois.

– Non, je vais mettre le couvert. » Il se leva et ouvrit le placard. Sans se presser, il disposa les assiettes, les verres et les couverts. « Il y a de la salade ? » demanda-t-il. Paola ayant acquiescé, il prit quatre autres assiettes et les disposa sur le plan de travail. « Du dessert ?

– Des fruits. »

Il sortit encore quatre assiettes, puis se rassit à sa place et prit une gorgée de dolcetto dans son verre.

« Très bien. C'était peut-être un accident, et c'est peut-être purement par hasard qu'on parle d'elle en très mauvais termes à la maison de repos. » Il reposa son verre et le remplit à nouveau. « C'est ce que tu penses ? »

Elle donna un dernier tour de cuillère à la polenta et posa l'ustensile en travers de la casserole.

« Non. Je crois qu'on a essayé de la tuer. Et je crois aussi que cette histoire de vol a été inventée. Tout ce que tu m'as raconté depuis toujours sur elle me dit qu'il est impossible qu'elle ait pu mentir ou voler. Et je doute que quiconque la connaissant un peu puisse le croire. Sauf si la personne qui l'affirme est en position d'autorité. » Elle saisit son propre verre, en but une gorgée et le reposa. ”

Carré de porc aux champignons
Arista di maiale con funghi

Pour 4 personnes

900 g de carré de porc en tranches

1 poignée d'herbes aromatiques : romarin, thym, sauge

10 cl de vin blanc sec

5 cl d'huile d'olive extra-vierge

Sel

Pour les champignons

300 g de champignons de Paris équeutés et émincés

30 g de beurre

1 gousse d'ail écrasée, sans le germe

1 cuil. à café d'huile d'olive extra-vierge

Poivre

1 pincée de sel

Placez la viande dans une casserole antiadhésive, saupoudrez-la d'herbes, puis salez. Versez l'huile et faites rissoler à feu vif. Ajoutez le vin, laissez-le s'évaporer, couvrez et baissez le feu.

Poursuivez la cuisson 1 h 30 en ajoutant de l'eau chaude de temps en temps pour que la viande n'attache pas.



Lavez les champignons, séchez-les, émincez-les et faites-les revenir dans une poêle avec l'ail, le sel dans un mélange d'huile et de beurre pendant au moins 15 min. Le jus de cuisson doit s'évaporer complètement.

Filtrez le jus du porc avec une petite passoire et versez-le sur les

champignons. Poivrez.

Coupez la viande, disposez-la sur un plat à service, versez un peu de champignons et de jus sur chaque morceau et servez chaud.

**Une saveur singulière :
le filet de porc aux champignons**

« Il aborda la question pendant le repas du soir, entre le risotto aux épinards et le filet de porc aux champignons. Chiara, qui semblait avoir renoncé au régime végétarien, lui parut différente. Elle ne connaissait pas personnellement Ludovica Fornari, mais elle en avait entendu parler.

« Ah bon ? fit Brunetti.

– Même moi, j’ai entendu parler d’elle, intervint Raffi.

– Et qu’est-ce que tu as entendu dire ? » demanda Brunetti l’air de rien.

Paola lui jeta un coup d’œil soupçonneux et l’interrompit. « Chiara ? Ce n’est pas mon *Fleur de la passion* que tu portes ? » Brunetti n’avait aucune idée à quoi son épouse faisait allusion. Chiara ne portait qu’un simple tee-shirt en coton blanc ; il ne pouvait donc s’agir d’un vêtement. Du rouge à lèvres ? Ou un parfum ? Il ne sentait rien et Paola n’en portait que rarement.

« Si, répondit Chiara avec une certaine hésitation.

– C’est bien ce que je pensais, dit Paola avec un grand sourire. Ça te va très bien. » Elle inclina la tête de côté pour étudier le visage de sa fille. « Probablement mieux qu’à moi. Tu n’as qu’à le garder.

– Ça ne t’embête pas, mamma ?

– Non, non, pas du tout. » Souriant toujours, elle les regarda tour à tour. « Il n’y a que des fruits pour le dessert, mais on pourrait déclarer ouverte la saison des glaces, non ? Quelqu’un aurait-il le courage d’aller en chercher à Giacomo dell’Orio ? »

Raffi termina ses carottes à toute allure et leva la main. « Moi.

– Et les parfums ? » Paola, qui ne se souciait jamais du parfum des glaces – la quantité primait – avait posé la question avec une jovialité suspecte. « Si tu allais avec ton frère pour les choisir, Chiara ? »

Chiara repoussa sa chaise et se leva. « Et on en prend combien ?

– Le plus gros pot qu’ils aient. Histoire de commencer la saison en fanfare. Raffi ? Prends mon porte-monnaie. Il est à côté de la porte. »

Les deux enfants quittèrent la table alors que Brunetti n’avait pas fi

ni de manger, ce qui revenait à contrevenir ouvertement à la tradition familiale, et on les entendit bientôt qui dégringolaient l'escalier.

Brunetti reposa sa fourchette, conscient du bruit qu'elle fit dans le silence qui régnait dans la pièce. « À quoi rime tout ce cirque, si je peux poser la question ?

– À éviter de transformer nos enfants en espions », répliqua-t-elle sèchement. Et sans lui laisser le temps de se défendre, elle ajouta : « Et ne viens pas me raconter que tu leur posais la question juste comme ça, histoire de faire la conversation. Je te connais trop bien, Guido. Et il n'en est pas question. »

Brunetti se demanda comment il avait réussi à manger autant – il se sentait incommodé, tout à coup. Il finit son fond de vin et reposa le verre sur la table.

Elle avait raison, il le savait, mais ça le mettait en colère de se faire ainsi remonter les bretelles.

« Sans compter, Guido, que toi non plus, tu n'y tiens pas. Pas vraiment, reprit Paola d'une voix beaucoup plus douce. Je t'ai dit que je te connaissais trop bien. Tu l'aurais regretté. »

Il alla porter son assiette dans la cuisine. En revenant, il posa une main sur l'épaule de sa femme, et celle-ci posa tout de suite la sienne dessus. ”

Jarret de porc aux olives vertes
Stinco di maiale con olive verdi

Pour 4 personnes

3 jarrets de porc avec l'os (500 à 600 g chacun)

1 poignée de sauge et romarin ciselés

200 g d'olives vertes dénoyautées et émincées

50 g de beurre

20 cl de vin blanc sec

5 cl d'huile d'olive extra-vierge

Poivre

Sel

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Enfournez les jarrets disposés sur un plat, salés, saupoudrés d'herbes et aspergés d'huile.

Faites-les dorer en les tournant, puis versez le vin.

Poursuivez la cuisson 1 heure à la même température en vérifiant que le jus ne brûle pas, en ajoutant de l'eau chaude si nécessaire et en les retournant de temps en temps.

Ensuite, couvrez d'une feuille d'aluminium en la faisant adhérer au plat et laissez encore 1 heure en procédant de même.

Retirez-les du four et coupez-les dans le sens de la longueur. Disposez-les sur un plat à service et réservez au chaud.

Préparez la sauce dans une poêle en faisant chauffer les olives, le beurre, le poivre et quelques cuillerées à soupe de jus de cuisson de la viande. Répartissez-la sur les tranches de porc et servez chaud.

Lapin aux olives et à la saucisse

Coniglio con olive e salsiccia

Pour 4 personnes

- 1 lapin d'environ 1,5 kg coupé en 8 morceaux
- 150 g de saucisse sans peau
- 50 g d'olives vertes dénoyautées et émincées
- 1 poignée de romarin et sauge frais, hachés menu
- 20 cl de bière blonde
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 tour de moulin à poivre
- 2 pincées de sel

Placez les morceaux de lapin dans une grande casserole antiadhésive. Ajoutez l'huile, le sel et les herbes puis faites revenir à feu vif. Versez 10 cl de bière, laissez-la s'évaporer, couvrez, baissez le feu et poursuivez la cuisson 30 min en retournant la viande de temps en temps et en ajoutant de la bière si nécessaire.

Retirez le couvercle et ajoutez la saucisse en l'écrasant avec une cuillère en bois, les olives et le poivre. Mélangez.

Couvrez à nouveau et terminez la cuisson. Le lapin est tendre au bout d'environ 30 min. Pendant cette dernière phase, il faut retourner souvent les morceaux de viande pour qu'ils ne brûlent pas et ajouter régulièrement de la bière.

Le lapin ainsi cuit est très parfumé. Vous pouvez le servir avec de la polenta.

Lapin aux olives et aux noix
Coniglio con olive e noci

Pour 4 à 6 personnes

1 lapin d'environ 1,5 kg coupé en 8 morceaux
80 g de speck haché (jambon cru désossé et fumé)
80 g de cerneaux de noix hachés
50 g d'olives vertes dénoyautées et émincées
1 branche de romarin
10 feuilles de sauge
2 feuilles de laurier
1 piment haché menu
30 g de beurre
30 cl de vin blanc sec
5 cl d'huile d'olive extra-vierge
Sel

Placez l'huile, les herbes, le piment, 2 pincées de sel, le speck, le beurre et les noix dans une grande casserole antiadhésive. Mélangez et chauffez le tout, puis ajoutez les morceaux de lapin et faites-les dorer. Versez 10 cl de vin, laissez-le s'évaporer. Baissez le feu, ajoutez un peu d'eau chaude. Couvrez et poursuivez la cuisson environ 40 min en retournant la viande de temps en temps, en ajoutant du vin, de l'eau et éventuellement du sel.

Ensuite, ajoutez les olives et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le lapin soit tendre.

Servez brûlant, accompagné d'une purée de pommes de terre.

Un poulet suffit

“Ces pensées l’accompagnèrent jusque chez lui et, une fois abordée la dernière volée de marches avant l’appartement, il dut faire un effort conscient pour les laisser sur le palier jusqu’au moment où, le lendemain matin, il reprendrait ses incursions dans le monde des morts.

Décision qui se révéla judicieuse, car il n’y aurait pas eu de place pour les personnes qui lui emplissaient l’esprit à une table autour de laquelle étaient déjà assis non seulement sa femme et ses enfants, mais Sara Paganuzzi, la petite amie de Raffi, et Michela Fabris, une amie de Chiara venue passer la nuit à la maison.

Ayant dû sauter le déjeuner à cause de Marco, Guido se sentit en droit d’accepter une deuxième assiette de crêpes aux épinards et à la ricotta, l’entrée que Paola avait préparée.

[...]

Commençant à être un peu rassasié, il se trouva davantage disposé à faire attention à ce qui se passait autour de lui, comme s’il montait le volume d’une radio. « Je trouve qu’il est merveilleux », soupirait Michela, ce qui encouragea Guido à changer de station pour se brancher sur Sara. Mais la conversation qui se déroulait entre elle et Raffi était du même niveau, mis à part que l’objet de l’adoration de Sara était son seul et unique fils.

Paola le tira de là en apportant sur la table, dans une énorme poêle, un sauté de lapin accompagné de ce qui lui parut être des olives.

« Et des noix ? demanda-t-il avec un geste vers les brisures ocre dispersées sur le plat.

– Oui », répondit Paola en tendant la main vers l’assiette de Michela.

La jeune fille la lui fit passer mais demanda, d’une voix plutôt nerveuse :

« Est-ce que c’est du lapin, signora Brunetti ?

– Non, du poulet, Michela », répondit Paola sans se démonter, déposant une cuisse dans l’assiette.

Chiara commença à dire quelque chose, mais Brunetti la fit taire en tendant brusquement la main vers l’assiette de sa fille pour la

présenter à Paola.

« Et qu'est-ce qu'il y a d'autre dedans ? demanda-t-il.

– Oh, du céleri, pour parfumer, et les épices habituelles. »

Rendant à Chiara son assiette, il demanda à Michela de quel film elles parlaient.

Tandis qu'elle lui répondait, sans omettre de célébrer les nombreux mérites de la jeune vedette masculine sous le charme duquel elle était également tombée, Guido se délecta de son morceau de lapin, hochant la tête à ce que lui disait Michela tout en essayant de déterminer si Paola n'avait pas ajouté aussi une ou deux feuilles de laurier et du romarin. Elle était revenue à table, cette fois avec des petites pommes de terre nouvelles rôties et des *zucchini* accompagnés d'amandes effilées. Michela parla alors des deux films précédents qui avaient propulsé le jeune acteur parmi les étoiles, et Brunetti reprit du lapin. Raffi et Sara, pendant tout ce temps, avaient poursuivi à voix basse leurs échanges codés.

Parler n'empêchait pas Michela de manger, et elle nettoya consciencieusement son assiette, ne marquant une pause que lorsque Paola lui servit un deuxième morceau accompagné de sauce.

« Ce poulet est délicieux, signora », dit-elle alors.

Paola la remercia d'un sourire.

Après le repas, alors que Chiara et Michela étaient allées s'enfermer dans la chambre, pouffant de rire à un niveau de stridence que seules des adolescentes peuvent atteindre, Guido tint compagnie à Paola pendant qu'elle faisait la vaisselle puis disposait les assiettes dans l'égoûttoir, au-dessus de l'évier ; lui se contenta de siroter une goutte de mirabelle en la regardant.

« À ton avis, pourquoi ne voulait-elle pas manger de lapin ? demanda-t-il finalement.

– C'est souvent comme ça, avec les enfants. Ils n'aiment pas manger les animaux qu'ils trouvent mignons, expliqua Paola avec l'air d'éprouver de la sympathie pour cette idée.

– Oui, mais ça n'empêche pas Chiara de manger du veau.

– Ni de l'agneau, du reste.

– Dans ce cas, pourquoi Michela aurait refusé du lapin ? insista-t-il.

– Parce qu'un lapin lui rappelle une peluche, un petit animal tout doux qu'un enfant des villes a pu voir et toucher, ne serait-ce que dans une animalerie. Pour approcher les autres, il faudrait aller dans une ferme, ils n'ont pas autant de réalité.

– Et tu penses que c’est pour ça que nous ne mangeons ni les chiens ni les chats ? Parce que ce sont des animaux familiers et qu’ils deviennent des amis ?

– Tu sais, on ne mange pas non plus de serpents.

– Oui, mais ça, c’est la faute d’Adam et Ève. Des tas de gens n’ont aucun problème à en manger. Les Chinois, par exemple.

– Et nous, nous mangeons de l’anguille. »

Elle s’approcha de lui, s’empara du verre qu’il tenait et en but une gorgée.

« Pourquoi lui as-tu menti ? demanda-t-il finalement.

– Parce que c’est une gentille petite et que je ne voulais pas l’obliger à manger quelque chose qui lui répugnait, ou la mettre dans l’embarras en l’obligeant à avouer qu’elle ne voulait pas en manger.

– Pourtant, c’était délicieux.

– Si c’est un compliment, merci, dit Paola en lui rendant son verre. Sans compter qu’elle fi nira par surmonter son dégoût ou l’oubliera même complètement en grandissant.

– Et qu’elle mangera du lapin ?

– Il y a des chances.

– Je crois que je ne me sens pas très attiré par les jeunes filles.

– Sentiment qui devrait me remplir de gratitude, je suppose », conclut-elle. ”

Von Clausewitz au Rialto

Je suis d'un naturel pacifique ; néanmoins, semblable en cela à nombre de ceux qui sont comme moi, c'est avec beaucoup d'intérêt que j'aime observer le comportement, pour ne pas dire les tactiques, des personnes de tempérament belliqueux. Nous avons beau essayer de la contenir, l'agressivité humaine finit toujours par échapper aux limites dans lesquelles nous tentons de l'enfermer ; et les idées les plus élevées sur le comportement humain s'effondrent devant le désir de se grandir et de posséder. Réalité fort bien comprise par Carl von Clausewitz, le général prussien dont l'ouvrage, *De la guerre*, est un des textes fondateurs du genre.

Un livre sur l'art de la cuisine peut sembler le dernier endroit où le général prussien devrait faire une apparition, mais voilà : je suis convaincue que les Vénitiennes d'un âge certain l'ont comme livre de chevet. Elles s'y sont peut-être intéressées après la naissance de leur dernier petit-enfant, ou quand elles ont renoncé à se teindre les cheveux, ou encore quand elles ont simplement décidé qu'étant donné le peu d'années qui leur restait à vivre, elles préféreraient les passer comme lions plutôt qu'agneaux. Sinon, qu'est-ce qui pourrait expliquer les tactiques incroyablement astucieuses qu'emploient ces vieilles femmes pour faire leurs courses au marché du Rialto ?

Napoléon, homme audacieux et peu soucieux d'épargner les vies humaines, était l'exemple qu'avait à l'esprit von Clausewitz quand il a écrit sur l'art de la guerre, art qui, pour les Prussiens, faisait partie intégrante de la vie politique normale. Von Clausewitz estimait qu'il fallait commencer par la diplomatie et la négociation, mais que lorsque ces deux méthodes avaient échoué, et seulement là, il fallait avoir recours à la guerre ; et une fois commencée, la guerre devait être absolue et impitoyable. Ah, comme cela rappelle le comportement des femmes au milieu desquelles j'ai fait mes courses pendant des dizaines d'années, même si la plupart d'entre elles semblaient systématiquement négliger les remarques du général sur la diplomatie et la négociation.

Commençons par la définition de la guerre donnée par von Clausewitz : « La guerre est un acte de violence engagé pour contraindre l'adversaire à se soumettre à notre volonté^{*1}. » L'agressivité manifestée par les vieilles du Rialto est bien l'expression de leur désir d'obliger leurs adversaires à se soumettre à leur volonté.

Et leur volonté est d'être servies dès leur arrivée, aussi longue que soit la fi le d'attente devant l'éventaire. Leurs adversaires sont toutes les personnes devant elles ; l'acte de violence est commis non pas contre ces personnes, mais contre la règle pourtant bien établie du premier arrivé, premier servi.

« La violence... est donc le *moyen*. Imposer notre volonté à l'ennemi en constitue la *fin*. » Dans le but d'obtenir cette soumission, von Clausewitz estime que « Ce nombre [de combattants] déterminera donc la victoire [...] la supériorité numérique [...] est le facteur le plus important dans le résultat d'un engagement. À condition qu'elle soit assez grande pour contrebalancer toutes les autres circonstances concomitantes. Il croit de plus que [...] il faut engager le plus grand nombre possible de troupes au point décisif de l'engagement*. »

Manifestement, un frêle petite vieille ne pesant guère plus de quarante ou quarante-cinq kilos et mesurant moins d'un mètre cinquante n'est pas à même d'aligner une bien grande quantité de combattants devant le pecorino, non ? Elle devra donc se rabattre sur les « circonstances concomitantes », lesquelles seront, dans le cas précis, les usages, solidement ancrés dans la société italienne, concernant la déférence et le respect que l'on doit manifester aux personnes âgées et en particulier aux femmes âgées, déférence et respect qui (comme elle le sait bien) affaibliront ses adversaires au point de les rendre vulnérables à son attaque. Au lieu de rameuter la cavalerie, au lieu de faire charger la garde impériale dans une ultime tentative pour arracher la victoire, elles emploieront l'astucieux stratagème de l'étonnement feint, assurées qu'elles sont que le poids des traditions aura déjà tellement écrasé leurs ennemis qu'ils ne pourront parer son attaque. En général, ça marche.

Manœuvre simple, au succès presque toujours garanti. Son génie tient à son évidence : voyons, qui pourrait imaginer que la petite vieille qui vient se placer si effrontément devant une fi le d'attente de six personnes n'a pas une raison parfaitement légitime de le faire ? Comme toutes les attaques conduites par surprise, celle-ci doit être lancée avec nonchalance, pour que la manœuvre ne soit détectée que le plus tard possible. Il est également important que les forces d'attaque évitent tout contact physique, à ce stade. Elle n'est, après tout, qu'un petit bout de femme, tellement menue qu'elle peut s'insinuer entre les épaules et les hanches, éviter de heurter les sacs de commissions des autres et se retrouver pile devant le comptoir. En tête de la file.

Une fois maîtresse du terrain, elle laissera servir une personne avant elle, subterfuge permettant de tranquilliser les forces d'opposition. « La ruse suppose une intention cachée. Elle s'oppose donc à la

manière d'agir droite et simple, c'est-à-dire directe... » C'est alors qu'à la question du marchand de fromages « *Chi tocca ?* » elle lèvera vivement la main pour indiquer que c'est son tour et commencera sur-le-champ à débiter sa commande. Les Italiens, ayant été éduqués au respect d'autrui, en particulier au respect des personnes de l'âge de leur grand-mère, resteront muets. Quant au marchand, sans aucun doute au fait depuis longtemps de cette tactique, il a le choix entre remettre en cause cette impudente affirmation au risque de perdre une cliente, ou de la servir passivement – nouvelle « circonstance concomitante ». Si toutefois quelqu'un contestait l'affirmation, elle emploiera alors la tactique de l'étonnement feint et dira : « Ah, vous étiez avant moi ? »

Si jamais son adversaire est tenté de lui répliquer vertement, voire d'avoir recours à l'ironie ou au sarcasme, la vieille se montrera alors capable de rassembler ses forces à une vitesse stupéfiante pour lancer la contre-attaque : le déni sans vergogne. « Je ne vous ai pas vu... J'étais là la première... Il n'y avait que le monsieur à la chemise verte devant moi... J'ai juste une chose à acheter... » Et si on pousse la témérité jusqu'à ignorer les siècles d'apprentissage auxquels ont été soumis les Italiens faisant la queue, si on la pousse jusqu'à vouloir argumenter, ce sera au risque d'aller contre la mise en garde de von Clausewitz selon qui « Même si nous sommes nettement supérieurs en force, et capables de compenser la victoire de l'ennemi par une plus éclatante encore, il est toujours plus prudent d'anticiper la conclusion d'un combat désavantageux ». Il faut garder présent à l'esprit que toute opposition à l'une de ces femmes vous met en position désavantageuse, car elle ne battra pas en retraite et ne se rendra jamais ; elle était là la première, la question ne se pose même pas. « Car rien dans la guerre n'est plus important que l'obéissance* » et, en Italie, les gens obéissent encore à la règle sociale qui impose que l'on respecte les personnes âgées. Qui plus est, la majorité des personnes faisant leurs courses au marché sont des femmes, et celles-ci sont en règle générale plus respectueuses des conventions sociales que les hommes.

Il est cependant parfois physiquement impossible aux grand-mères de charger jusqu'à la tête de la fi le d'attente, les voilà donc obligées d'avoir recours à une attaque par le flanc. Dans ce cas, la vieille fait appel à ce que von Clausewitz décrit comme « le génie et la puissance intellectuelle extraordinaire que l'on exige d'un général* », autrement dit, au déni sans vergogne. Retranchée dans sa position, elle rejette d'un geste dédaigneux l'idée même qu'il y aurait une fi le d'attente, puisqu'elle était là la première et qu'elle est gagnée par l'exaspération d'avoir attendu aussi longtemps.

Le succès de ces diverses tactiques (voir Livre III chapitre vii, « La persévérance », pour savoir ce qu'en pense le bon général) autorise alors l'escalade, si bien qu'une fois libre de donner sa commande, elle peut employer une manœuvre de diversion pour faire oublier l'audace de son invasion en attirant l'attention sur la prétendue mauvaise qualité de la marchandise. Ce qui entraînera inévitablement des commentaires désobligeants sur le jambon acheté la dernière fois, une impérative exigence d'ôter le gras avant la coupe, des questions soupçonneuses sur l'âge de la ricotta et un soupir appuyé, synonyme d'incrédulité scandalisée, devant toute affirmation sur l'excellente qualité de la mozzarella.

Von Clausewitz comprend non seulement la guerre, mais également les secrets du cœur humain. « De tous les sentiments élevés que le cœur humain éprouve dans la fièvre brûlante du combat, il n'en est aucun, il faut le reconnaître, qui soit aussi puissant et aussi constant que la soif de gloire et d'honneur*. » Arrêtez-vous un instant sur le peu d'honneur et de renommée qui reste à ces femmes, à l'approche du terme de leur vie ; voyez à quoi se réduit le champ de bataille sur lequel, dans leur prime jeunesse, elles pouvaient combattre pour gagner le respect et prendre le pouvoir. Désormais sans force, souvent veuves ou vivant seules, elles sont obligées d'avoir recours à d'autres moyens pour obtenir la victoire. Von Clausewitz a fort bien vu comment il leur fallait obligatoirement se comporter, car, rappelons-le, « la ruse suppose une intention cachée. Elle s'oppose donc à la manière d'agir droite et simple*... » L'intention cachée – ou du moins qu'elles croient cachée – est une manière de retrouver leur statut passé, leur ancienne fierté, leur renommée de jadis.

Qu'elles mènent le combat devant le salami ou le fromage, qu'elles défendent leur position devant l'étal d'un marchand de fruits et légumes, jamais elles ne se départiront de ce désir de défendre leur honneur. Elles sont les seules clientes – ne parlons pas des touristes, qui ne savent rien de rien – à poser la main sur les pêches ou à détacher les bananes qu'elles veulent du régime.

En quarante ans, à la fois combattante et observatrice neutre quand j'allais au Rialto avec des amies, je n'ai jamais vu une seule de ces femmes battre en retraite ou se rendre. Sourdes à toute protestation, faisant fi des commentaires, des sarcasmes, voire même des insultes, elles ont toujours tenu bon et fait vaillamment face à l'ennemi : elles auront ce melon-ci, cette grappe de raisin-là. Tandis que la mitraille des quolibets s'abat sur elles comme grêle, elles tâtent les abricots pour voir s'ils ne sont pas trop fermes, détachent une feuille de basilic pour voir – pour voir quoi, qu'elle n'est pas en plastique ? Elles se plaindront du manque de fraîcheur des courgettes, de la taille des

pommes de terre, des quelques feuilles flétries à la périphérie d'une laitue. Et alors que les marmonnements râleurs et les coups d'œil mauvais éclatent comme autant de grenades au-dessus de leur tête, leur attaque est d'une telle détermination féroce que la plupart des commerçants détachent les feuilles scandaleuses de la laitue, ou rejettent une pêche dont la peau n'a pas la douceur de celle d'un bébé.

Comment devons-nous réagir, nous qui faisons bien sagement la queue, lorsqu'elles s'insinuent devant nous ? « Car, dans une entreprise aussi dangereuse que la guerre, les erreurs engendrées par la bonté sont précisément les pires*. » Voués d'avance à l'échec à cause de notre bonne volonté et de notre bienveillance, nous commettons précisément ces erreurs, année après année, abandonnant le champ de bataille à ces amazones couvertes de rides. Lorsqu'elles se faufilent en nous bousculant, nous devons garder présent à l'esprit que ces vieilles femmes n'ont pas d'autre choix que d'obéir au précepte de von Clausewitz, selon qui « le ravitaillement des troupes » doit être « presque quotidien ». Elles-mêmes asservies aux lois de la guerre, elles n'ont pas d'autre choix que de tenter de chasser tous les ennemis et de triompher sur le champ de bataille.

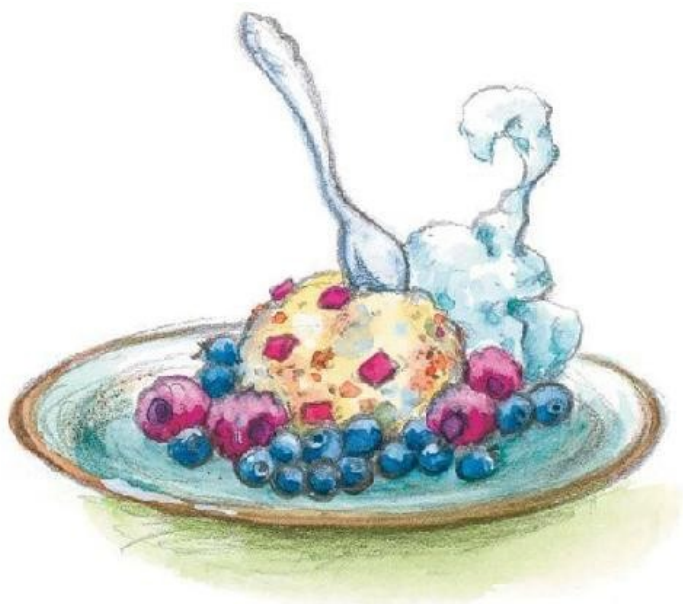
Que devons-nous faire, pauvres de nous qui attendons les uns derrière les autres, pleins de santé et de vigueur ? Nous serions peut-être bien avisés de nous rappeler qu'une « bataille ne peut avoir lieu que par consentement mutuel ». Si nous nous entêtons dans le combat, qu'y gagnons-nous ? Trois minutes ? Il vaut peut-être mieux, dans ce cas, abandonner le champ de bataille à nos adversaires et les laisser nous passer devant, tout honneur et renommée retrouvés. Qu'elles retournent à leurs tentes chargées du laurier (ou du thym ou du persil) de la victoire, au moins le temps d'acheter *due etti di mortadella e un po di ricotta affumicata*.



¹ Les citations suivies d'un astérisque sont extraites de Carl von Clausewitz : *De la guerre*, traduction de Nicolas Waquet, éditions Payot & Rivages, Paris, 2006. (N.d. T.)

Desserts

Dolci



Les desserts relèvent de l'alchimie.

Ils ne sont pas recommandés quand on ne veut pas grossir, par contre ils sont parfaits pour se réconcilier avec ses semblables et avec le monde.

Qu'y a-t-il de meilleur, par une journée froide et pluvieuse, que de rentrer dans une maison chaude qui sent bon la tarte aux pommes ?

Force est de reconnaître que les gâteaux sont une grande invention. Néanmoins, pour les réussir, il faut suivre les recettes à la lettre.

Ce sont les seuls plats pour lesquels c'est strictement nécessaire.

Les recettes sont multiples, elles font souvent partie des traditions familiales et sont le fruit d'expérimentations exténuantes, de dosages et de mélanges savants : les œufs battus d'une certaine façon, le sucre avant plutôt qu'après, l'ajout d'un arôme plutôt qu'un autre, de la Maïzena à la place de la farine, nous ont aidés à réussir le gâteau parfait, « notre gâteau », le gâteau qui nous rendra célèbres !

Desserts

Dolci

Pommes au four avec crème pâtissière et crème fouettée

Mele al forno con crema pasticcera e panna

Tarte aux pommes, citrons, oranges et Grand Marnier

Torta di mele, limone, arancia, Grand Marnier

Gâteau aux amandes

Torta di mandorle

Gâteau aux fraises et à la crème fouettée

Torta di fragole con panna

Gâteau au chocolat

Torta di cioccolato

Gâteau à la ricotta

Torta di ricotta

Gâteau aux poires et à la crème pâtissière

Torta di pere e crema pasticcera

Poires au vin et yaourt

Pere cotte al vino con yogurt

Cerises frites

Ciliegie fritte

Pommes au four avec crème pâtissière
et crème fouettée

*Mele al forno con crema
pasticcera e panna*

4 pommes Golden

2 cuil. à soupe de sucre

2 pincées de cannelle en poudre

Pour la crème

3 jaunes d'œufs

50 cl de lait

Le zeste de 1 citron

1 sachet de sucre vanillé

50 g de farine

1 pincée de sel

Pour la crème fouettée

25 cl de crème fraîche

Épluchez les pommes, coupez-les en deux, épépinez et placez-les dans un plat en Pyrex. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle puis enfournez-les à 240 °C (th. 8) 20 min. Réservez.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que cela mousse. Ajoutez le sel, le sucre vanillé et la farine, mélangez puis versez petit à petit le lait chaud.



Quand l'appareil est homogène, versez-le dans un fait-tout antiadhésif, ajoutez le zeste de citron et faites chauffer à feu moyen en remuant constamment.

Quand la crème a épaissi, retirez le zeste et poursuivez la cuisson encore quelques minutes, sans cesser de remuer.

Versez la crème encore chaude sur les pommes et couvrez.

Faites griller à four chaud pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la crème se colore. Sortez du four et laissez refroidir.

Montez la crème fraîche en crème fouettée non sucrée et nappez les pommes avec.

Les pommes à la crème sont délicieuses aussi bien tièdes que froides, préparées à l'avance.

Tarte aux pommes, citrons, oranges
et Grand Marnier

*Torta di mele, limone, arancia,
Grand Marnier*

1 kg de pommes
150 g de beurre fondu + pour le moule
2 œufs
Le jus de 1/2 citron
60 g de cubes d'orangettes confites
10 cl de Grand Marnier
Chapelure
150 g de sucre
150 g de farine
1 cuil. à café de levure en poudre
Sel

Dans un saladier, travaillez 100 g de beurre fondu avec 100 g de sucre et une pincée de sel. Ajoutez les œufs, puis la farine et la levure, sans cesser de mélanger.

L'appareil doit être assez liquide pour être étalé sur le fond d'un plat à tarte d'environ 26 cm de diamètre, beurré et saupoudré de chapelure.

Dans un autre saladier, mouillez les pommes épluchées coupées en fines tranches avec le jus de citron, versez les 50 g de sucre et les 50 g de beurre fondu restants, mélangez bien, ajoutez la liqueur et, en dernier, les écorces d'orange.

Versez le tout sur la pâte, égalisez.

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 1 heure.

La célèbre tarte aux pommes de Paola

« Paola alla jusqu'au comptoir et souleva le couvercle du plat à gâteau en porcelaine qu'elle avait hérité de sa grand-tante Ugolina, de Parme. Révélant – comme l'avait espéré sans y croire Brunetti – une tarte aux pommes, celle qu'elle préparait avec du jus de citron et des zestes d'orange confits et dans lequel elle mettait assez de Grand Marnier pour qu'il en soit imbibé et que les arômes s'attardent indéfiniment sur la langue.

« Votre mère est une sainte, dit-il aux enfants.

– Une sainte, répéta Raffi.

– Une sainte », psalmodia Chiara, se resservant déjà une deuxième portion.

Après le repas, Brunetti sortit une bouteille de calvados, histoire de rester dans l'esprit du thème « pomme » introduit par le gâteau, et passa sur la terrasse. Il posa la bouteille sur la table et retourna prendre deux verres, espérant par la même occasion ramener Paola. Quand il suggéra à Chiara de faire la vaisselle, celle-ci ne présenta pas d'objections.

« Viens », dit-il à Paola.

Il remplit deux verres, s'assit, posa les pieds sur la balustrade et regarda les quelques cumulus qui dérivait au loin. Quand Paola s'installa dans l'autre chaise, il lui demanda, avec un mouvement de tête vers les nuages, si elle pensait qu'il allait pleuvoir.

« Je l'espère. J'ai lu aujourd'hui dans le journal qu'il y a des incendies de forêt au-dessus de Belluno.

– Volontaires ?

– Probablement. Sinon, comment trouver du terrain à bâtir ? »

Une curieuse particularité de la loi foncière italienne transformait tout terrain inconstructible en terrain à bâtir, dès lors que la protection que lui assuraient les arbres poussant dessus avait disparu. Et quel meilleur moyen de faire disparaître des arbres que d'y mettre le feu ?

Ni l'un ni l'autre n'avaient vraiment envie d'épiloguer sur ce sujet, et Guido demanda :

« Qu'est-ce qui ne va pas ? »

Une des choses qu'il avait toujours aimées chez elle était ce qu'il persistait à considérer, en dépit de toutes les objections qu'elle soulevait devant l'emploi de ce terme, comme la « virilité » de son esprit ; c'est pourquoi elle ne feignit pas la surprise.

« Eh bien, je considère comme étrange l'intérêt que tu portes à Elettra. Et je suppose que si je creusais un peu la question, je trouverais probablement cela offensant. »

Ce fut Brunetti qui joua les innocents.

« Offensant ?

– Seulement si je creuse un peu plus. Pour le moment, je le trouve seulement étrange, digne d'être commenté, inhabituel.

– Et pourquoi ? » dit-il en posant son verre sur la table pour se resservir.

Elle se tourna pour le regarder, avec une expression qui était l'image même de la confusion. Mais, au lieu de répéter la question qu'il avait posée, elle tenta d'y répondre.

« Parce que tu n'as pratiquement pas cessé de penser à elle toute la semaine dernière, et parce que je suppose que ta sortie d'aujourd'hui à Burano a quelque chose à voir avec elle. »

Parmi les autres qualités qu'il avait toujours appréciées chez Paola, il y avait son peu de goût pour l'espionnage ; la jalousie n'était pas son fort.

« Serais-tu jalouse ? » demanda-t-il avant d'avoir eu le temps de réfléchir.

Elle resta bouche bée et le regarda avec des yeux qui paraissaient figés dans leurs orbites, tant son attention était absolue. Puis, se détournant de lui, elle répondit en adressant sa remarque au campanile de San Polo :

« Il veut savoir si je suis jalouse. »

Comme le clocher ne répondait pas, elle tourna les yeux en direction de Saint-Marc.

Puis, le silence se prolongeant entre eux, la tension qu'avait provoquée la petite scène se dissipa peu à peu, comme si la simple mention du terme « jalousie » avait suffi à en venir à bout.

La demi-heure sonna, et Brunetti reprit finalement la parole.

« C'est inutile de te mettre martel en tête, Paola. Je n'attends rien d'elle.

– Tu veux sa sécurité.

– Pour elle, pas pour moi », se défendit-il. ”

Gâteau aux amandes
Torta di mandorle

6 blancs d'œufs

Beurre pour le moule

300 g d'amandes mondées

300 g de sucre

Chapelure pour le moule

Sucre glace

Dans un saladier, montez les blancs en neige et ajoutez progressivement le sucre en vous aidant d'un fouet.

Mixez les amandes au robot jusqu'à obtenir une farine et unissez-les au mélange.

Beurrez un moule, saupoudrez-le de chapelure et versez l'appareil. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 45 min.

Mieux vaut utiliser un moule à fond amovible de 24 cm de diamètre.

Quand le gâteau a refroidi, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace vanillé.

Gâteau aux fraises
et à la crème fouettée

Torta di fragole con panna

800 g de fraises

6 œufs

Beurre pour le moule

200 g de biscuits à la cuillère émiettés

250 g de sucre

Farine pour le moule

25 cl de crème fraîche

Lavez les fraises et coupez-les en morceaux.

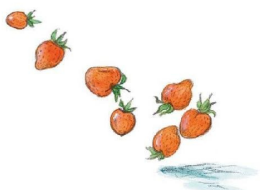
Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Dans un saladier, travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, incorporez les biscuits émiettés et les fraises, mélangez le tout jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Montez les blancs en neige puis ajoutez-les doucement à l'appareil. Versez le tout dans un moule à fond amovible de 26 cm de diamètre beurré et fariné.

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant au moins 1 heure.

Montez la crème en crème fouettée non sucrée, bien ferme. Réfrigérez-la avant de servir.

Pour le contraste, servez le gâteau encore tiède.



Gâteau au chocolat

Torta di cioccolato

4 œufs

50 g de beurre + pour le moule

200 g de chocolat noir

60 g de Maïzena

170 g de sucre

1 cuil. à soupe de farine + pour le moule

1 sachet de levure en poudre

Faites fondre le chocolat avec le beurre et 4 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole antiadhésive, à feu doux, sans cesser de remuer pour ne pas que le mélange brûle.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Versez le mélange précédent dans une terrine et travaillez-le avec le sucre et les jaunes d'œufs. Ajoutez la farine, la Maïzena, la levure et mélangez.

Montez les blancs en neige, ajoutez-les à l'appareil et remuez jusqu'à obtenir une crème lisse.

Versez-la ensuite dans un moule à fond amovible de 26 cm de diamètre.

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 40 min.

Ce gâteau peut être fourré à la crème, à la chantilly ou à la confiture.

Gâteau à la ricotta

Torta di ricotta

300 g de ricotta compacte

100 g de sucre

100 g de poudre d'amandes mondées

Le zeste de 1 citron biologique

5 œufs

50 g de raisins secs lavés et hachés

50 g de cubes d'orangettes confites

1 sachet de sucre vanillé

Beurre et chapelure pour le moule

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Quand ils ont éclairci, incorporez la ricotta et la poudre d'amandes, puis mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajoutez les raisins secs, les orangettes, le sucre vanillé et le citron.

Montez les blancs en neige, ajoutez-les à l'appareil. Mélangez et versez dans un moule à gâteau de 24 cm de diamètre, beurré et saupoudré de chapelure.

Enfournez pour 45 min.

Gâteau aux poires
et à la crème pâtissière

Torta di pere e crema pasticcera

Pour la génoise

5 jaunes d'œufs

3 blancs d'œufs

Beurre pour le moule

Le jus filtré de 1 citron

150 g de sucre

150 g de fécule de pomme de terre

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil. à café de poudre à lever

Farine pour le moule

Pour les poires

350 g de poires Kaiser épluchées et coupées en tranches

120 g de sucre

Pour la crème

2 jaunes d'œufs

25 cl de lait

1 long zeste de citron

2 cuil. à soupe de cointreau

1/2 sachet de sucre vanillé

75 g de sucre

25 g de farine

1 pincée de sel

Préparez la génoise. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Versez le jus de citron passé puis ajoutez la fécule, le sucre vanillé, la levure et mélangez bien.

Montez les blancs en neige et ajoutez-les à l'appareil pour obtenir une belle crème lisse que vous verserez dans un moule à gâteau à fond

amovible de 26 cm de diamètre, beurré et fariné.

Faites cuire à four chaud, 180 °C (th. 6), pendant 35 min.

Préparez les poires. Dans un fait-tout antiadhésif, faites cuire à feu doux les poires, le sucre et 10 cl d'eau pendant environ 30 min.

Les fruits doivent être translucides et le jus sirupeux.

Pour la crème, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, puis ajoutez la farine, le sel et le sucre vanillé. Mélangez.

Faites chauffer le lait et versez-le doucement dans l'appareil, qui doit prendre une consistance liquide. Transvasez le tout dans un fait-tout antiadhésif avec le zeste de citron et faites cuire à feu doux sans cesser de remuer. Quand la crème épaissit, poursuivez la cuisson pendant encore 5 min en veillant à ce qu'elle n'attache pas. Quand elle a refroidi, retirez le citron et ajoutez la liqueur, toujours en remuant.

La génoise, les poires et la crème doivent être froides.

Avec un couteau, coupez soigneusement la génoise en trois disques fins. Placez-en un dans un plat et étalez dessus les poires et le sirop, en en gardant un peu de côté. Superposez le deuxième disque, que vous napperez de crème, en en gardant également un peu. Placez le troisième disque et garnissez-le avec le reste de crème et de poires.

Mettez le gâteau au réfrigérateur et servez-le froid, mais pas trop.

**Le gâteau aux poires et à la crème pâtissière :
idéal pour philosopher**

“Au déjeuner, ce jour-là, c’est un Guido plus silencieux que d’ordinaire qui écouta la conversation familiale se déroulant autour de lui.

Raffi réclama un portable, prétendant que c’était indispensable, et Chiara dit aussitôt qu’elle aussi en voulait un. Quand Paola exigea de savoir pour quelle raison, au juste, ils en avaient besoin, ils répondirent en chœur que c’était pour rester en contact avec leurs amis et au cas où ils seraient en danger.

Sur quoi Paola mit les mains en coupe devant sa bouche et lança à sa fille, avec ce mégaphone improvisé :

« Chiara, ici la Terre ! Chiara, ici la Terre ! Tu m’entends ? Réponds, tu me reçois ?

– Qu’est-ce qui te prend, maman, qu’est-ce que ça veut dire ? demanda l’adolescente sans chercher à dissimuler son agacement.

– C’est juste pour te rappeler que nous habitons à Venise, qui est probablement la ville la plus sûre de la planète. »

Chiara voulut protester, mais sa mère lui coupa la parole :

« Il est peu probable que tu sois jamais en danger ici, le plus grand risque que tu coures étant celui de l’*acqua alta*, et un portable ne pourrait pas y faire grand-chose. »

Et comme Chiara ouvrait une fois de plus la bouche :

« Ce qui veut dire *non*. »

Raffi fit son possible pour se rendre invisible, en consacrant toute son attention à une deuxième portion de gâteau aux poires qu’il avait enfouie sous une montagne de crème fouettée. Ses yeux ne quittaient pas son assiette et il faisait des gestes mesurés, telle une gazelle venue boire dans un marigot infesté de crocodiles.

Paola n’attaqua pas, mais elle resta en quelque sorte immobile à la surface, le foudroyant d’un regard reptilien.

« Quant à toi, Raffi, si tu veux t’en offrir un, aucun problème. Mais c’est toi qui régales. »

Il répondit d’un petit hochement de tête.

Le silence se fit. Brunetti était resté un peu ailleurs pendant tout cet échange, ou du moins, n'y avait pas prêté beaucoup d'attention, mais la désapprobation avec laquelle Paola avait accueilli l'humeur dépensière de leurs enfants l'avait ramené un peu sur terre. Et c'est de but en blanc qu'il demanda, sans s'adresser à l'un d'eux en particulier :

« Est-ce que vous n'avez pas honte de consacrer toute votre énergie à acquérir davantage de richesses, sans penser un seul instant à la vérité et à la compréhension des choses, ainsi qu'à la perfection de vos âmes ? »

Surprise, Paola demanda :

« Et d'où sortent toutes ces considérations élevées ?

– De Platon », répondit Brunetti en retournant à son assiette.

La fin du repas se déroula en silence, Chiara et Raffi échangeant des regards interrogateurs et des haussements d'épaules, Paola essayant de son côté de percer les raisons de la remarque de Guido ou, plus précisément, de comprendre quelles circonstances particulières, ou quels actes, l'avaient conduit à évoquer cette citation, qui lui semblait tirée de l'*Apologie de Socrate*. ”

Poires au vin et yaourt

Pere cotte al vino con yogurt

Pour 4 personnes

4 poires Kaiser

150 g de yaourt à la grecque

10 cl de vin blanc doux liquoreux

5 clous de girofle

1 pincée de cannelle

3 cuil. à soupe de sucre

Épluchez les poires, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez le trognon et creusez-les légèrement au centre.

Placez-les dans une grande casserole antiadhésive, recouvrez-les de sucre et de cannelle, ajoutez les clous de girofle, versez le vin, couvrez et faites cuire à feu vif pendant 10 min.

Retirez le couvercle, baissez le feu et faites réduire le jus pendant encore 15 min, jusqu'à ce que les poires soient translucides et légèrement caramélisées.

Disposez les poires sur un plat et versez une cuillerée de yaourt à la grecque au centre de chacune. Servez tiède.

Délicieux également avec de la glace.

Cerises frites

Ciliegie fritte

Pour 4 personnes

500 g de cerises avec leurs queues

2 œufs

6 cuil. à soupe de lait

2 cuil. à soupe de sucre

Sucre glace pour la décoration

1 cuil. à café de levure en poudre

150 g de farine

1 cuil. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Huile de tournesol pour la friture

1 pincée de sel

Lavez et séchez les cerises.

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait, le sel, le sucre et la farine. Ajoutez l'huile d'olive et la levure, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse, pas trop liquide.

Plongez-y les cerises, quelques-unes à la fois, en vous aidant de leur queue. Quand elles sont enrobées de pâte, plongez-les dans une casserole pleine d'huile de tournesol chaude, mais pas trop pour ne pas qu'elles brûlent.

Quand elles sont dorées, posez-les sur du papier absorbant puis disposez-les en pyramide sur un plat. Saupoudrez-les de sucre glace et servez à température ambiante.



Index

A

Agneau

Anchois

ANTIPASTI

Antipasto

Artichauts

Asperges

Aubergines

B

Brocolis

Bœuf

C

Calamars

CARNI

Carottes

Céleri

Cèpes

Cerises

Champignons

Chicorée

Chou-fleur

Courge

Courgettes
Crème fouettée
Crème pâtissière
Crêpes
Crevettes

D

DESSERTS

DOLCI

E

Endives
Épinards
Escargots
Espadon

F

Filets de lotte
Filets de saumon
Filets de turbot
Fusillis

G

Gâteau
Gâteau à la ricotta
Gâteau au chocolat
Gâteau aux amandes
Gâteau aux fraises

Gâteau aux poires
Gâteau aux pommes

H

Haricots
HORS-D'ŒUVRE

I

Involtini

J

Jambon

L

Langoustines
Lapin
Lard
Lasagnes
LÉGUMES
Lentilles
Loup

M

Maïs
Moules
Mozzarella

Mulet

O

Olives

Omelette

Oranges

Orecchiette

P

Palourdes

Pancetta

Pennes

PESCI E FRUTTI DI MARE

Petits pois

Piment

Poireaux

Poires

Pois chiches

POISSONS ET FRUITS DE MER

Poivrons

Pommes

Pommes de terre

Porc

Poulet

PREMIERS PLATS

PRIMI PIATTI

Printanière

Prosciutto

Q

Queues de lottes

R

Radicchio

Raviolis

Ricotta

Risotto

S

Sardines

Seiche

Soles

Spaghettis

T

Tagliatelles

Tarte

Thon

Tomate

V

Veau

VERDURE

VIANDES

Née dans le New Jersey, Donna Leon vit depuis plus de trente ans à Venise, ville où se situent toutes ses intrigues. Les enquêtes du commissaire Brunetti ont conquis des millions de lecteurs à travers le monde et ont toutes été publiées en France aux éditions Calmann-Lévy.

www.donna-leon.fr

Du même auteur
chez le même éditeur

Mort à la Fenice
Mort en terre étrangère
Un Vénitien anonyme
Le Prix de la chair
Entre deux eaux
Péchés mortels
Noblesse oblige
L’Affaire Paola
Des amis haut placés
Mortes-eaux
Une question d’honneur
Le Meilleur de nos fils
Sans Brunetti
Dissimulation de preuves
De sang et d’ébène
Le Cantique des innocents
La Petite Fille de ses rêves
La Femme au masque de chair
Les Joyaux du paradis
Brunetti et le Mauvais Augure
Deux Veuves pour un testament
L’Inconnu du Grand Canal
Le garçon qui ne parlait pas
Brunetti entre les lignes
Brunetti en trois actes
Minuit sur le canal San Boldo
Les Disparus de la lagune

www.calmann-levy.fr



CALMANN
LEVY

ÉDITEUR DEPUIS 1836

Titre original :

A TASTE OF VENICE : AT TABLE WITH BRUNETTI

Textes : © Roberta Pianaro / Donna Leon et Diogenes Verlag AG,
Zürich, 2009

Illustrations : Tatjana Hauptmann et Diogenes Verlag AG, Zürich,
2009

© Diogenes Verlag AG, Zürich, 2009
Tous droits réservés

Pour la traduction française :

© Calmann-Lévy, 2011

COUVERTURE

Maquette : Olo Éditions

Photographie : © Tim UR / Shutterstock

ISBN 978-2-7021-6510-2

Table

Couverture

Page de titre

Note au lecteur

Préface

Strada nuova

Hors-d'œuvre - Antipasti

Hors-d'œuvre

Beignets savoureux au maïs

Boulettes de pois chiches

Tartines aux aubergines

Omelette aux courgettes au four

Escargots de mer

Hors-d'œuvre de la mer

Mort à la Fenice

Crevettes, melon et roquette

Œufs de seiche

Mortes-Eaux

Sardines marinées

Salade de calamars

Petits chaussons aux langoustines

Orecchiette con amorini

Premiers plats - Primi piatti

Premiers plats

Orecchiettes aux brocolis

Orecchiettes aux brocolis et aux anchois

Orecchiettes aux asperges

Ruotes aux aubergines et à la ricotta

Mezze maniches aux artichauts

Farfalles au thon et aux poivrons

Fusillis aux olives vertes

La Petite Fille de ses rêves

Pennes aux haricots et au lard

Pennes à la tomate, au lard, aux oignons et au piment

Un Vénitien anonyme

Tagliatelles aux cèpes

L’Affaire Paola

Tagliatelles aux poivrons et à la tomate

Spaghettis à l’amatriciana

Spaghettis aux olives et à la mozzarella

Spaghettis aux moules

Spaghettis aux palourdes

Bigolis en sauce

Recette de base pour les crêpes

Crêpes aux épinards et à la ricotta

Crêpes aux asperges vertes

Lasagnes aux cœurs d’artichauts et au jambon

Requiem pour une cité de verre

Lasagnes à la viande et aux petits pois

Raviolis aux champignons

Noblesse oblige

Raviolis à la courge, sauce au beurre et à la sauge

Risotto aux fleurs de courgettes et au gingembre

Risotto à la courge

Mort en terre étrangère

Risotto aux courgettes avec crevettes bouquet ou
langoustines

Risotto au céleri et aux poireaux

Le Cantique des innocents

Risotto aux petits pois

Des amis haut placés

Pâtes aux haricots

Le Prix de la chair

Soupe de lentilles au lard

Le Meilleur de nos fils

Sant’Erasmo

Légumes - Verdure

Légumes

Rouleaux d'aubergines au jambon

Rouleaux d'endives au speck

Courgettes sautées

Des amis haut placés

Courgettes à la ricotta

Artichauts farcis au jambon

Le Cantique des innocents

Artichauts à la casserole

Chou-fleur à la béchamel

Chicorée de Trévis au stracchino

De sang et d'ébène

Tomates farcies au four

Printanière de légumes

Pommes de terre à la crème (accompagnement pour
poissons au four)

Carottes savoureuses

Capitano Alberto

Poissons et fruits de mer - Pesci e frutti di mare

Poissons et fruits de mer

Queues de lottes à la tomate

Requiem pour une cité de verre

Filets de lotte aux poivrons

Mulet bouilli à la mayonnaise et aux olives vertes

Soles aux cœurs d'artichauts et à la roquette

De sang et d'ébène

Espadon pané parfumé

Filets de turbot aux poireaux, aux câpres et aux raisins secs

Loup au four

Une question d'honneur

Filets de saumon aux champignons, parfumés au basilic

Calamars farcis à la sauce tomate

La Petite Fille de ses rêves

Seiches noires en sauce

Crevettes bouquet aux légumes et à la coriandre

La Petite Fille de ses rêves

Crevettes bouquet, sauce à l'œuf et au citron vert

Volatile

Viandes - Carni

Viandes

Blancs de poulet aux artichauts

Poulet à l'étouffée au chou rouge

Gigot d'agneau aux pommes de terre

Côtelettes d'agneau à la tomate

De sang et d'ébène

Filet de veau aux graines de fenouil, à l'ail, au romarin et au lard

Le Meilleur de nos fils

Rouleaux de veau au jambon et aux artichauts

Boulettes de veau au jambon

Ragoût de veau aux aubergines

Foie de veau et polenta

Mort en terre étrangère

Jarret de veau

Langue de veau en sauce aux légumes

Ragoût de bœuf aux poivrons, aux oignons et aux carottes

Mortes-Eaux

Ragoût de porc aux cèpes et polenta

Péchés mortels

Carré de porc aux champignons

La Petite Fille de ses rêves

Jarret de porc aux olives vertes

Lapin aux olives et à la saucisse

Lapin aux olives et aux noix

Une question d'honneur

Von Clausewitz au Rialto

Desserts - Dolci

Desserts

Pommes au four avec crème pâtissière et crème fouettée
Tarte aux pommes, citrons, oranges et Grand Marnier
Mortes-Eaux
Gâteau aux amandes
Gâteau aux fraises et à la crème fouettée
Gâteau au chocolat
Gâteau à la ricotta
Gâteau aux poires et à la crème pâtissière
Une question d'honneur
Paires au vin et yaourt
Cerises frites

[Index](#)

[Biographie](#)

[Du même auteur](#)

[Page de copyright](#)

[image]